



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz



Ländliche Entwicklung

EIN JAHRBUCH FÜR DAS LAND

2022

REGIONALE SPEZIALITÄTEN • LÄNDLICHE AUSFLUGSZIELE • VERANSTALTUNGEN • LEBENSART



EIN JAHRBUCH FÜR
DAS LAND 2022

Impressum

Herausgeber:	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg (MLUK) Referat Öffentlichkeitsarbeit Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S 14467 Potsdam +49 (0)331 866-7237 bestellung@mluk.brandenburg.de mluk.brandenburg.de agr-ar-umwelt.brandenburg.de
Redaktion:	Referat Öffentlichkeitsarbeit
Redaktionsschluss:	Dezember 2021
Layout und Druck:	Brandenburgische Universitätsdruckerei und Verlagsgesellschaft Potsdam mbH
Karte:	Landesvermessung und Geobasisinformation Brandenburg, Potsdam
Auflage:	13.000 Stück

Bildnachweis:

Das Ministerium dankt den zahlreichen Einsendern aus allen brandenburgischen Landkreisen und kreisfreien Städten, die mit ihren Beiträgen und Fotos das Entstehen des Jahrbuchs unentgeltlich unterstützt haben.

Hinweis:

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz herausgegeben. Sie darf nicht während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie auch für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments. Unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

natürlich Brandenburg – ein Jahrbuch für das Land 2022



Liebe Leserinnen und Leser des Jahrbuchs 2022,

als Reaktion auf die wirtschaftlichen und sozialen Veränderungen in den ländlichen Regionen Europas wurde von den Mitgliedsstaaten der EU das Politikfeld Ländliche Entwicklung etabliert, das mit den Maßnahmen zum Umwelt- und Klimaschutz eine Säule der gemeinsamen europäischen Agrarpolitik bildet. Ländliche Entwicklung wird konkret sichtbar in vielen orts- und bürgernahen Projekten und Initiativen, die Ihnen auch in Brandenburg begegnen.

Es ist seit 1996 immer ein Anliegen dieser Jahrbuch-Reihe gewesen, zum einen die Vielfalt des Landlebens vorzustellen, zum anderen gerade für öffentlich nutzbare Angebote zu werben, die dank der Programme zur Förderung der Ländlichen Entwicklung realisiert werden konnten. Mit dem wichtigsten dieser Förderprogramme, dem LEADER-Programm, konnte insbesondere Geld für die Dorferneuerung, den Erhalt des ländlichen Erbes und für Urlaubs- und Freizeitangebote auf dem Land bereitgestellt werden.

LEADER folgt dem Prinzip, dass in Arbeitsgruppen vor Ort, in den Landkreisen, die Projekte von unmittelbar betroffenen Bürgerinnen und Bürgern ausgewählt, beantragt und umgesetzt werden. Einiges von diesem bürgerschaftlichen Engagement werden Sie auf den folgenden Seiten kennenlernen. Dabei konnten wir wieder auf die Themenvorschläge aus den Landkreisen und kreisfreien Städten zurückgreifen, die Ihnen diese Projekte vorstellen wollen. So ist dieses Heft keine um-

fassende Bilanz, aber wenn sich die eine oder der andere im Land beim Lesen zur Nachahmung aufgerufen fühlt, dann ist dies natürlich gewünscht.

In diesem Jahr möchten wir Sie einladen, die Landesgartenschau in der Spargelstadt Beelitz zu besuchen. Die Initiative Kulturland Brandenburg wird sich künstlerisch unter dem Motto „Lebenskunst“ besonders den agrarischen und kulinarischen Traditionen des Landes zuwenden. Ein Sonderkapitel bietet Ihnen einen Querschnitt über „Grüne Klassenzimmer“, deren Bildungsangebote nicht nur für Kinder und Jugendliche interessant sind.

Leider kann dieses Jahrbuch nur einen Ausschnitt bieten. Ich weiß aber, dass es viele gibt, die die einzelnen Hefte sammeln, um sich immer wieder Anregungen zu holen. Lassen Sie sich also auch von der vorliegenden Auswahl inspirieren und hoffen wir, dass uns die Beschränkungen, die wir aus heutiger Sicht auch 2022 zur Eindämmung der Corona-Pandemie notwendig beachten müssen, nicht die Freude an einem Ausflug und Begegnungen im Land Brandenburg trüben.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'AV', written over a white background.

Axel Vogel
Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz Brandenburg

Potsdam, Januar 2022

Inhaltsverzeichnis

natürlich Brandenburg – ein Jahrbuch für das Land 2022

Impressum	2
Vorwort	3

Landkreis Barnim

Besuch bei Bruni – Joachimsthaler Bienenschauergarten	6
Landschaftsgestaltung mit Biss – Wiedergeburt der Waldweide ..	7
Alte Dame von Oderberg – Binnenschiffahrts-Museum	8

Stadt Brandenburg

Kein Bier von der Stange – Handwerklich gebraut am Beetzsee	9
Mit Herz und Bauch – Fahrradmuseum Brandenburg	10

Stadt Cottbus

Begegnung mit der Urzeit – Tertiärwald im Spreeauenpark	11
---	----

Landkreis Dahme-Spreewald

Mit Memory kulturelles Erbe bewahren – Sorbisch spielend erleben	12
Coach in der Natur – Schafhof Landwehr	13
Straußenfritze – Stark auf schwachen Böden	14

Landkreis Elbe-Elster

Mit Energie durchs Elsterland – Radeln im Zeichen der Elemente	15
Elbe-Elster auf dem Tisch – Regionale Speisekarte	16
Parkgarten Crinitz – Lernen und Erholen im Grünen	17
Kaspers Welten – Museum zum Mitmachen in Bad Liebenwerda	18

Stadt Frankfurt (Oder)

Gut für Mensch und Tier – Gronenfelder Werkstätten	19
Konsequent vegan – Solidarisch in der Oderstadt	20

Landkreis Havelland

Alter Schwede – Auenhof Buchow-Karpzow	21
Landschaftseindrücke in Ton – Havellandkeramik	22
Auszeit vom Alltag – Mit den Eseln durch die Natur	23

Landkreis Märkisch-Oderland

Geeignet für Menschen mit Hadicap – Schau ins Land mit Anna und Luise	24
Aus Lehm gebaut – Gräfliche Musterlandwirtschaft	25
Platz nehmen beim Vater der Agrarwissenschaften – Thaer in Möglin	26

Landkreis Oberhavel

Nur für Große – Campingplatz am Wentowsee	27
Essen regional – Fernweh beim Reisen	28
Gut Zernikow – Hollin's Liebeleben	29

Landkreis Oberspreewald Lausitz

Wandern mit Witz – Stadtgeschichte und echte Kalauer	30
Gute Tropfen von der Pulsnitz – Ortrander Weinbautradition ..	31
Große Karriere – Spreewaldgurken erleben	32

Landkreis Oder-Spree

Digital unterwegs – Im Seenland Oder-Spree	33
Hier ist nicht nur der Gast ein König – Abhängen mit Seeblick ..	34
Branntwein trifft Biber – Streitberger Kulturbrennerei	35

Landkreis Ostprignitz Ruppin

Bio Ranch Zempow – Hanf für Boden, Mensch und Klima	36
Garten des Buches – Spirituelle Einkehr im Kloster Lindow ..	37
Mit Tieren in der Nacht – Unterwegs an der Kunster	38

Potsdam

Tief schürfend im Beet und Buch – Neumanns Erntegarten ..	39
Tradition über Generationen – Landwirtschaft seit 75 Jahren ..	40

Landkreis Potsdam-Mittelmark

Familienparadies – Ländliche Gastlichkeit im Fläming	41
Hoflieferant aus Mittelmark – Fleischerei Kaplick	42
Wurzelt in der Stadtgeschichte – Teltower Rübchen	43

Landkreis Prignitz

Bewohnbares Museum – Schloss Wolfshagen	44
Wege nach Wilsnack – Regional und gesund pilgern	45
Künstlerhof an der Löcknitz – Kreativ in Lenzen	46

Landkreis Spree-Neiße

Im Pücklerdorf – Altes Pfarrhaus Groß Döbbern	47
Backen Strittmatters Brötchen –	
Drei Generationen und 90 Jahre	48
Ölreichtum in der Lausitz – Milch aus dem Hahn	49

Landkreis Teltow-Fläming

Erholen und Errollen – Flaeming-Skate	50
Im Baruther Tal gereift – Urstrom-Kaese	51
Auf Linie bewegt – Zu Fuß von Blankenfelde nach Baruth	52

Landkreis Uckermark

Sternehotel – Im Baumhaus in der Schorfheide	53
Großvaters Rezeptgeheimnisse – Historische Liköre	54
Spur der Steine – Radeln auf alten Bahndamm	55

Grünes Klassenzimmer

Familiengarten Eberswalde – Archon am Finowkanal	56
Nicht nur für Grünröcke – Forstbotanischer Garten	57
Rollentausch – Bienenerlebniswelt Königs Wusterhausen	58
Besuch beim Specht – Wald und Gesundheit im Spreewald	59
Erlebnisoase – Waldschule Waidmannsruh	60
Havelländische Arche – Erlebnispark in Paaren	61
Natur mit allen Sinnen – Waldschule Pausin	62
Jurte und Tipi – Freiräume am Rande Berlins	63
Unmittelbar in der Natur – Waldbegegnungsstätte Krämer	64
Reise durch Natur und Zeit – Lehrpfade in Grünwalde	65
Mit den Mofos durchs Moor – Rund um Raddusch	66
Schule in der Scheune – Gutshof Großmehlen	67
Auf dem Weltacker – Energiepark Neuruppin	68
Pflanzenparadies im Welterbe –	
Botanischer Garten der Universität Potsdam	69
Wilde Möhre und Grüner Wagen – Volkspark Potsdam	70
Grüne Berufe für junge Leute – Aktiv in Neuseddin	71
Ritterburgen und Rummeln –	
Neue Ausstellung und Naturparkschule	72
Baumhaus und Naturwerkstatt – Landwegschule Baek	73
Stillsitzen nicht erwünscht – Lernen bei Lausitzer Landwirten	74
Live aus dem Vogelnest – Im Gräbendorfer Garten	75
Seit 30 Jahren Programm – Waldschule Kleinsee	76
Grillen in der Steinzeithöhle – Spuren lesen im Glauer Tal	77
Neue Einsichten mit alten Sorten – Grün macht Schule	78

Veranstaltungen

Die Brandenburg-Halle –	
Schaufenster des ländlichen Raums	79
7. Brandenburgische Landesgartenschau – Beelitz lädt ein	80
Aus der Vogelperspektive – Naturparks im Pavillon	83
30. Brandenburgische Landwirtschaftsausstellung	84
Raus aufs Land – Brandenburger Landpartie 2022	85

Kulturland Brandenburg

Lebenskunst – Kulturland Brandenburg 2022	86
Selbermachen als Rezept – Brennen für Verrücktheiten	87
Regional genießen in Elbe-Elster – Heimathäppchen	88
Frankfurter Suppenleidenschaft – Esskultur an der Oder	89
Käsespezialitäten aus dem Oderbruch –	
Milchschaafhof Pimpinelle	90
Buchweizen – Plinsen aus der Niederlausitz	91
Gelb und gläsern – Erfolgreich mit Familienrezept	92
Beelitzer Spargel – Immer ein Genuss	93
Neue alte Heimat – Renaissance für die Hirse	94
Heiße Ware – Natural born Griller	95

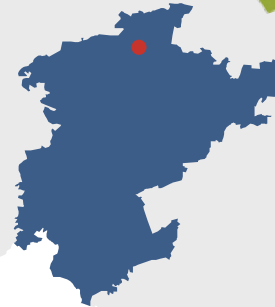
Besuch bei Bruni – Joachimsthaler Bienenschaugarten

Im Joachimsthaler Bienenschaugarten veranschaulichen Bienenbeute, Bienen Schaukästen, alte geflochtene Bienenkörbe und eine Honigschleuder, was Imker benutzen, damit am Ende süßer Honig ins Glas fließt. Der Garten ist das ganze Jahr über frei zugäng-

lich. Lesebiene „Bruni“, über die es sogar ein Lied und eine Geschichte gibt. „Bruni“ geht auf Friedrich Brunold zurück, ein märkischer Dichter,



6



lich. Für Gruppen, egal ob Kinder oder Erwachsene, bietet ein ortsansässiger Imker, der dazu auch noch der Joachimsthaler Bürgermeister ist, Führungen an. Es war 2014 René Knaak-Reichsteins erste offizielle Amtshandlung als frisch gekürtes Oberhaupt der Schorfheidestadt, den Bienengarten hinter dem Rathaus zu eröffnen. Die Nutzung des Gartens ist ein Kooperationsprojekt mit der Brunold-Bibliothek, die sich auf demselben Areal befindet. Nach dem praktischen Teil geht es in die Theorie: Im „Bienenzimmer“ können sich bis zu 22 Personen über die Welt der Bienen informieren. Hier können Filme passend zum Thema gezeigt werden. Die Titel sprechen für sich: „Faszinierende Bienenwelt“, „Bienen in Not“ oder „Flüssiges Gold“. Das Gelernte kann man in einem kleinen Quiz überprüfen. Die Stadtbibliothek hat die Biene übrigens zu ihrem Maskottchen gemacht. Hier trifft man auf die

der 1894 in Joachimsthal starb und auf den man hier stolz ist. Für die Führungen muss ein kleiner Obolus berechnet werden. Dafür gibt es aber ein kleines Glas Honig zum Mitnehmen und Probieren für zuhause. Gruppen sollten sich vorher unbedingt anmelden. //

Joachimsthaler Bienenschaugarten

Adresse Joachimtplatz 1-3
16247 Joachimsthal

Telefon 033361 646 46

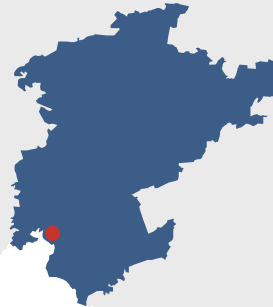
**Öffnungszeiten
und Anmeldung
für Führungen** www.schorfheide.de
033361 633 80
(Schorfheide-Info)

Landschaftsgestaltung mit Biss – Wiedergeburt der Waldweide

Eine der interessantesten Landschaften im Naturpark Barnim liegt zwischen der Schönower Heide im Norden und den Karower Teichen im Süden – die Rieselfeldlandschaft Hobrechtsfelde. Hier wurde 2011 im länderübergreifenden Naturpark Barnim Deutschlands

baurat von Berlin (1825 –1902). Hobrecht war verantwortlich für eines der bedeutendsten Berliner Infrastrukturprojekte im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts, das die „zum Himmel stinkenden“ hygienischen Verhältnisse in der

Naturpark
Barnim



größtes Waldweideprojekt gestartet. Seitdem können Besucher Wildpferde und Robustrinder als Landschaftspfleger erleben. Die Gegend rund um den Ort Hobrechtsfelde ist geprägt von alten Wäldern, offenen Wiesen, halboffenen, aufgeforsteten Rieselfeldern, Seen, Kleingewässern, Mooren und Fließeln. Auf begehbaren Großweiden mit einer Gesamtfläche von 800 Hektar erleben Besucher eine alte und nahezu ausgestorbene Form der Landnutzung, die extensive Waldweide. Die Rieselfeldlandschaft Hobrechtsfelde ist eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft, die von über 100 Jahren Berliner Abwasserentsorgung geprägt ist. An einem Stück Mauer des ehemaligen Gutshofs erinnert eine Gedenktafel an James Hobrecht, Stadt-

Stadt und das Gesicht der Landschaft im Umland grundlegend veränderte – für den Bau der Berliner Kanalisation und die Anlage von Rieselfeldern, auf die das Abwasser gepumpt und fernab der Großstadt bis 1985 gereinigt wurde. Heute wird hier in einem groß angelegten Experiment Forstwirtschaft mit extensiver Beweidung auf den ehemaligen Rieselfeldern kombiniert. Dabei entsteht eine Vielfalt von Lebensräumen für bedrohte Arten. So kann der Besucher zu Fuß oder mit dem Rad auf gut ausgebauten und ausgeschilderten Rad- und Wanderwegen sowohl die Artenvielfalt der halboffenen Waldlandschaft als auch schottischen Hochlandrindern, Galloways und Konikpferden bei ihrer Arbeit als Landschaftspfleger beobachten. Der alte Getreidespeicher auf dem Hof des ehemaligen Guts Hobrechtsfelde ist weithin als Landmarke und Wahrzeichen der Rieselfeldlandschaft sichtbar. Mittlerweile vom Förderverein des Naturparks in Teilen liebevoll denkmalgerecht saniert, kann hier eine Ausstellung besucht werden.

Alter Speicher Hobrechtsfelde

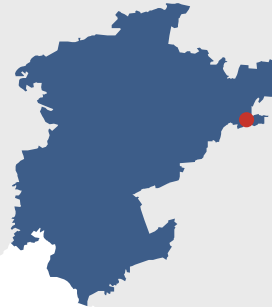
Adresse	Hobrechtsfelder Dorfstraße 45 16341 Panketal Ortsteil Hobrechtsfelde
Internet	www.barnim-naturpark.de

Alte Dame von Oderberg – Binnenschiffahrts-Museum

Am Oder-Havel-Kanal gelegen, wurde Oderberg einst von Fischern, Schiffern und Flößern, Holzhändlern und Kahnbauern geprägt. Heute erzählt das Binnenschiffahrtsmuseum deren Geschichte. Ge-gründet wurde es 1954 vom Lehrer Hermann Seidel

auf der Oder sowie der Wasserstraßen dargestellt. Zudem erhalten die Museumsgäste einen Einblick in die wechselhafte Geschichte der 1231 gegründeten Stadt Oderberg.

8



als Heimatstube. Von seinen Nachfolgern wurde es beharrlich zu einem Technikmuseum weiterentwickelt. Das Haus mit seinem dazugehörigen Museumspark liegt direkt an der Alten Oder. Die „Riesa“, ein historischer Elbeseitenraddampfer, erbaut 1897 auf der Werft Dresden-Blasewitz, weist den Besuchern den Weg. Auf der „alten Dame von Oderberg“ kann das Schiffsinnere mit Dauerausstellung sowie die Funktion und Geschichte der Zweizylinder-Dampfmaschine mit Bild- und Tondokumenten nachvollzogen werden. Bei Führungen kann per Elektromotor die Maschine sogar „in Fahrt“ kommen. In der Freilichtausstellung sind verschiedene Bootstypen zu sehen, die die Oder befahren haben. Im Museum selbst wird auf drei Etagen in themenbezogenen Ausstellungsräumen mit Dioramen, Schiffsmodellen und digitalen Ausstellungsmodulen die historische Entwicklung der Binnenschiffahrt

Ein barrierefreier Rundgang durch das Museum und eine umfangreiche Oderberger Postkartensammlung ist im neugestalteten Erdgeschoss per Monitor erlebbar. Per QR-Code-Tafeln können Besucher mit ihrem Smartphone einen Audio-Guide mit virtueller 360 Grad-Tour durch das Binnenschiffahrts-Museum Oderberg, den Museumspark mit Seitenraddampfer „Riesa“ und den Sehenswürdigkeiten des Ortes in Deutsch, Englisch und Polnisch abrufen.

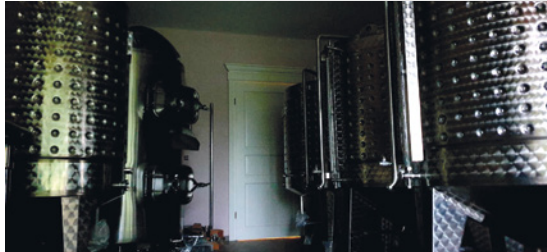
Binnenschiffahrts-Museum Oderberg e.V.

Adresse	Hermann-Seidel-Straße 44 16248 Oderberg
Telefon	033369 539 321
E-Mail	museum.oderberg@freenet.de
Internet	www.bs-museum-oderberg.de

Kein Bier von der Stange – Handwerklich gebraut am Beetzsee

Landesweit hat sich seit einigen Jahren eine kleine, aber sehr innovative Brauerszene ihre lokalen Märkte erschlossen. In Brandenburg gibt es über 30 Klein- und Gasthausbrauereien. Viele davon gehören zur Brandenburger Bierstraße des Verbands pro agro.

vom ökologischen Anbauverband Naturland und mit dem europäischen Bio-Siegel zertifiziert. Beides steht dafür, dass der Braumeister für seine Gerste die Verwendung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, beispielsweise Glyphosat, und gentechnisch verän-



Marc Genschorek betreibt seit 2018 gewerblich seine Brauerei. In der Mötzower Landstraße in Brandenburg an der Havel, in unmittelbarer Nähe zum Beetzsee, stellt er seine Biere her. Die verwendete Gerste stammt weitgehend aus dem Land Brandenburg. Verwendet wird ausschließlich Bio-Aromahopfen aus Deutschland. Eine Besonderheit ist Wildhopfen. Der wächst auf dem Grundstück von Marc Genschorek. Der experimentierfreudige Braumeister verwendet sie zur Produktion seiner saisonalen Biere. Das Wasser aus dem eigenen Brunnen wird durch Umkehrosmose gefiltert und aufbereitet. Alle Beetzsee-Biere sind



dertem Getreide, ausschließt. Mit Gastronomen in der Region arbeitet er eng zusammen. Auch werden Einzelhändler in Brandenburg an der Havel mit dem handwerklich gebrauten Bier beliefert. Neben den bereits

bekanntesten Sorten Brandenburger Pils, Hell, Pale Ale, Porter und Fritze (IPA) hat Genschorek gerade im letzten Jahr sein Sortiment erweitert und Phönix Red Ale, Weizen und Acapulco Tropic Ale auf den Markt gebracht.

Beetzsee Brauerei/ greenwood GmbH

Adresse	Marc Genschorek Mötzower Landstraße 143 14776 Brandenburg an der Havel
E-Mail	bio-bier@beetzsee-brauerei.de
Internet	www.brandenburger.beer

Mit Herz und Bauch – Fahrradmuseum Brandenburg

📍 Mitten in der Altstadt von Brandenburg an der Havel hat sich Günter Bauch seit 2015 in den Räumen einer privaten Tischlerei ein kleines Fahrradmuseum aufgebaut. Günter Bauch sammelt seit vielen Jahren historische Drahtesel. Mit viel Liebe zum Detail und in mühevoller Kleinstarbeit restauriert er seine gesammelten Werke und stattet sie mit Fahrradkorb, Klingel, Netzen, Lampen aus. In der Havelstadt gab es eine früher florierende Fahrradproduktion. Bauchs umfangreiche Sammlung kann in seinem Museum besichtigt werden. Hier werden Zeugnisse der Geschichte der Fahrradproduktion

präsentiert. Die erste Etage steht unter der Überschrift „Als Brandenburg noch eine Fahrradstadt war“. Auf der zweiten Etage geht es

weiter mit dem „Fahrradland DDR“. 1880 hatte die städtische Fahrradgeschichte ihren Ausgangspunkt mit der Produktion von Kinderwagen der Gebrüder Reichstein. Neben Ausstellungsstücken der bekannten Hersteller Brennabor, Corona, Excelsior und Kondor sind auch Exponate kleinerer Firmen zu sehen, von denen Fahrräder nur in wenigen Stückzahlen produziert wurden. Die Ausstellung zeigt auch eine Sammlung von Steuerkopfschildern sowie umfangreiches Zusatzma-

terial, das von Fahrradzubehör bis zu zeitgenössischer Werbung und Katalogen reicht. So ist die Sammlung die beste Möglichkeit, die Entwicklung der Fahrradwerke am Industriestandort Brandenburg kennenzulernen. Sportlich machte die Stadt ebenfalls von sich reden:



Als Vorreiter des organisierten Radfahrens findet sich bereits 1883 ein Bicycle-Club. Den Besuchern stehen am Internationalen Museumstag, Denkmaltag oder beim Höfefest in der Brandenburger Altstadt die Türen offen. Das Museum kann sonst jederzeit nach vorheriger Anmeldung besucht werden. Führungen sind für Einzelpersonen und Gruppen möglich. Der Eintritt ist kostenfrei. Gruppen müssen sich vorher anmelden. 📍

Fahrradmuseum Brandenburg

Adresse	Günter Bauch Rathenower Straße 8 14770 Brandenburg an der Havel
Telefon	033207 708 61
Internet	www.fahrradstadt-brandenburg.de

Begegnung mit der Urzeit - Tertiärwald im Spreeauenpark

/// Vor etwa 10 Millionen Jahren im jüngeren Tertiär („Braunkohlenzeit“) floss die Elbe durch die Niederlausitz und hinterließ nach dem Austritt aus dem Mittelgebirge einen riesigen Schwemmsandfächer, der Gerölle enthielt, die beispielsweise aus dem Osterzgebirge

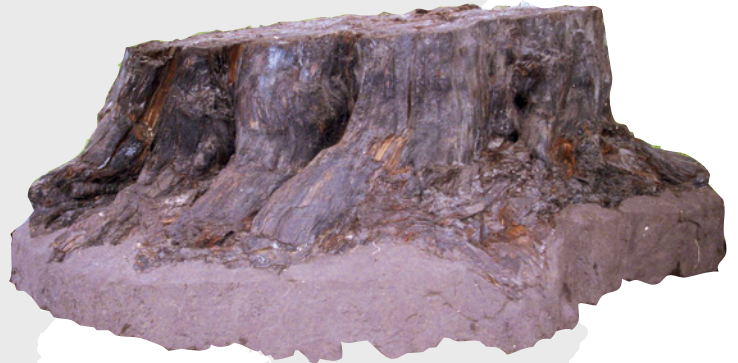


oder dem böhmischen Einzugsgebiet des Flusses stammen und damit die Identifizierung als Elbablagerungen ermöglichen. Zu den Elbgeröllen gehören auch die unter Sammlern sehr beliebten Achate. In die Sande eingeschaltet sind auch vereinzelt Tonschichten, die in abgeschnittenen Flussarmen abgelagert wurden und die das Herbstlaub der umgebenden Wälder als Abdrücke konserviert haben. Bei paläobotanischen Ausgrabungen des Cottbuser Bezirksmuseums zwischen 1974 und 1995 sind tausende solcher Fossilien in der Tongrube Wischgrund-Kostebrau bei

Naturwissenschaftlicher Verein der Niederlausitz e.V.

Adresse	Postfach 101005 03010 Cottbus
Telefon	0355 79 78 14
E-Mail	info@nvn-cottbus.de
Internet	www.nvn-cottbus.de
Öffnungszeiten	9.00 - 16.00 Uhr beziehungsweise 18.00 Uhr je nach Jahreszeit Führungen sind nach Vereinbarung möglich

Lauchhammer geborgen und wissenschaftlich ausgewertet worden. Die in den Tertiärschichten gefundenen Blätter, Samen und Zapfen sind vor allem mit heute in Ostasien und Nordamerika lebenden Gehölzen verwandt. Aus dieser Erkenntnis heraus wurde seit



1987 auf einer Fläche von 1,8 Hektar, die in die Bundesgartenschau 1995 einbezogen wurde, im heutigen Spreeauenpark, ein Tertiärwald angelegt, der die damalige Flusslandschaft der Elbe rekonstruiert. Mit der Einbeziehung von 127 Arten heutiger Gehölze, die den damaligen am nächsten verwandt sind, ist so eine in Deutschland einmalige Landschaft entstanden, wie sie in der Niederlausitz existierte. Besonders beeindruckend ist der Sumpfwald mit im Wasser stehenden Sumpfcypressen (insgesamt 241 Exemplare), wie sie aus den Flussniederungen der südöstlichen USA bekannt sind. Zur Anlage gehört außerdem der 3,20 Meter dicke Stubben eines Mammutbaums, der 1.089 Jahresringe aufweist und 1982 im Tagebau Kletwitz geborgen wurde. ///



Mit Memory kulturelles Erbe bewahren – Sorbisch spielend erlernen

☞ Wer zum ersten Mal die Lausitz (Łużyca) und so den südlichen Teil des Landkreises Dahme-Spreewald besucht, wird durch zweisprachige Beschilderungen von Orten, Einrichtungen, Bahnhöfen und Straßen auf die Einzigartigkeit dieser Region aufmerksam: In diesem

Vereine und Institutionen, die sich für den Erhalt der sorbischen/wendischen Sprache und Kultur einsetzen. Der Landkreis stellt für solche Projekte auch eigene Fördermittel bereit. Um die Sprache der Sorben/Wenden aktiv zu fördern, hat die Beauftragte mit der Lübbener Künstlerin Karen Ascher ein Niedersorbisch-Deutsches Memory-Spiel entwickelt. Bei der Suche nach den meisten Bildpaaren lernen die Spieler die Welt der Sagenfiguren und der Besonderheiten

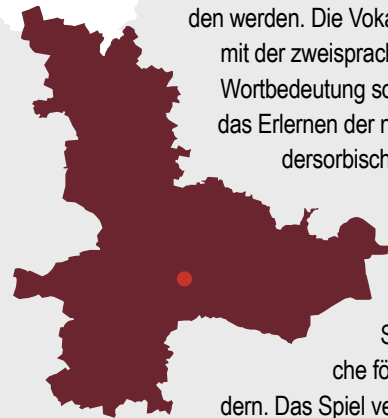
des Spreewalds kennen. Der Wużowy kral, der Schlangenkönig, oder die Tracht, Drastwa, müssen wie bei jedem Memory paarweise gefunden werden. Die Vokabeln mit der zweisprachigen Wortbedeutung sollen das Erlernen der niedersorbischen

Sprache fördern. Das Spiel verteilt der Landkreis kostenlos an Grundschulen und Kinderbetreuungseinrichtungen im sorbischen/wendischen Siedlungsgebiet in Dahme-Spreewald. Zudem ist das Spiel in vielen Touristinformationen im Spreewald erhältlich. ☞

Teil Deutschlands leben Sorben/Wenden. Diese verstehen sich als Nachfahren der Milzener und Lusizer. Das sorbische/wendische Volk zählt zu den vier autochthonen Minderheiten, die in Deutschland anerkannt sind. Bis in die heutige Zeit bewahren sich Sorben/Wenden ihre eigene Sprache, Kultur und Identität. Dazu gehören die schönen sorbischen/wendischen Trachten, die hier zu besonderen Anlässen getragen werden. Sabrina Kuschy ist die erste hauptamtliche Beauftragte für die Angelegenheiten der Sorben/Wenden im Landkreis Dahme-Spreewald. Sie berät bei ihrer Arbeit Menschen,

Landkreis Dahme-Spreewald Beauftragte für die Angelegenheiten der Sorben/Wenden Zagronita za nastupności Serbow

Adresse	Sabrina Kuschy Beethovenweg 14 15907 Lübben (Spreewald) / Lubin (Błota)
Telefon	03546 20-1307
E-Mail	Sorben-Wenden@dahme-spreewald.de
Internet	www.dahme-spreewald.info



Coach in der Natur – Schafhof Landwehr

Der Schafhof Landwehr im gleichnamigen Dorf liegt einen Kilometer entfernt von Golßen, einer Kleinstadt im Dahmetal, und 70 Kilometer südlich von Berlin. Von dort zogen die beiden Inhaberinnen - Annick und Ulrike Steuk - im Jahr 2012 auf das Land mit der Idee, ei-



nen ehemaligen Hof wieder zum Leben zu erwecken und sich selbst zu versorgen. Sie starteten mit Hühnern und Ouessantschafen, einer kleinwüchsige Wildschaf rasse aus Frankreich. Hühner und Ouessantschafe sind geblieben. 2015 kam eine Milchschaferherde mit Krainer Steinschafen dazu. Die ursprüngliche und robuste Rasse aus den slowenischen Bergen passt zu den Lausitzer Weiden und zum nachhaltigen Hofkonzept, bei dem die Schafe im Mittelpunkt stehen. Der Gedanke dahinter: Wir bekommen etwas von den Schafen, dafür sollen sie ein gutes Leben haben. So haben alle Tiere einen Namen und leben die meiste Zeit des Jahres über auf den Weiden. Es

gibt eine muttergebundene Aufzucht und die Bocklämmer verleben den Sommer und Herbst in einer Bruderherde. Zum Verständnis von fairer und artgerechter Tierhaltung gehört auch, die Tiere zum nahegelegenen Fleischer zu begleiten. Aus der Milch wird von Mai bis September in der Hofkäserei der Schafskäse und cremiger Jogurt hergestellt und im Hofladen verkauft. Außerdem gibt es Fleisch- und Wurstprodukte. Wer mehr will, kann als Namenspate für ein Lamm oder als aktive Helfer die Schäferinnen unterstützen. Ein besonderes Angebot ist das Landcoaching, das Ulrike Steuk anbietet: Wie kann ich meine Gedanken sortieren? Wo komme ich außerhalb meines hektischen Alltags zur Ruhe? Wo kann ich mir einen Blick von außen holen? Wo bekomme ich Anregungen und Austausch für

anstehende Entscheidungen? Für solche und weitere Fragen bietet das Coaching auf dem Land genau den richtigen Rahmen: Eine Auszeit in einer ge-

mütlichen und gut ausgestatteten Ferienwohnung auf dem Hof, strukturiertes

Austausch mit professioneller Begleitung durch Ulrike Steuk, wertvolle Impulse zu nächsten Schritten und Entscheidungen – und all das inmitten der schönen Natur im Dahmetal.



Schafhof Landwehr - Landwirtschaftsbetrieb und Landcoaching

Adresse	Annick und Ulrike Steuk Landwehr 21 15938 Golßen (Niederlausitz)
Telefon	035452 17 99 69
E-Mail	info@schafhof-landwehr.de
Internet	www.schafhof-landwehr.de



Straußenfritze – Stark auf schwachen Böden

Stephan Schötz hat seine Straußenfarm auf Opas Wiese in Märkisch Buchholz gesetzt. Ursprünglich sollte mit der Anschaffung der Tiere nur der Rasenmäher ersetzt werden. „Doch dann beeindruckten uns die eleganten Tiere, vor allem durch schnelles Wachstum, Genügsamkeit und ungekannter Fleischqualität“, erzählt er. Auch die Eier sind sehr beliebt, immer

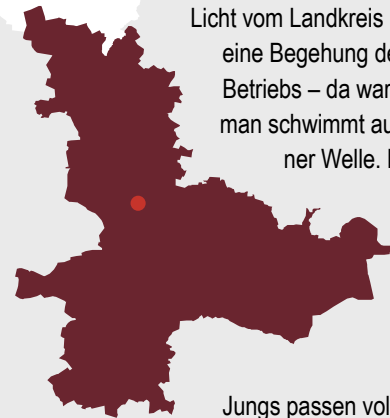
mehr Menschen wollen ein Straußenei kaufen. Seit 2015 gibt es nun „Straußenfritze“. „Unser Ziel ist es, den Strauß als Fleischlieferant in

Deutschland weiter zu etablieren“, so der Landwirt. Die Vogelart ist sehr genügsam bei der Fütterung, relativ einfach zu halten und extrem robust: „Er ist das ideale Nutztier für die schwachen Böden in Brandenburg und kann hier hervorragend gehalten werden.“ Sein Motto auf dem Hof lautet „Gesund ... Tiergerecht ... Nachhaltig!“ „Nachhaltigkeit darf aber bei der Vermarktung nicht aufhören“, sagt Schötz. „Regionalität ist für uns die Grundsäule nachhaltiger Produkte. Für ihn kommt ein Versandhandel für das Fleisch seiner Tiere nicht in Frage. Er beteiligt sich deshalb unter anderem am Direkt-

vermarktungsnetzwerk „Marktschwärmeri“. 2021 hat er eine Kooperation mit der Landfleischerei Brunnenhof in Klein Eichholz angekündigt. Die ermöglicht den Einstieg in den Vertrieb von Frischfleisch, da durch die Strukturen des familiär geführten Schlachthofs die wöchentliche Schlachtung einzelner Tiere möglich wird. „Bisher war es für uns immer sehr schwer, tiergerecht in unserer Region schlachten zu lassen. Das machte ein Ausweichen in den Tiefkühlsektor notwendig.“ Mit der Übernahme der Landfleischerei Brunnenhof durch Stefan Türpe sollte sich das aber

ändern. „Ein Telefonat, grünes Licht vom Landkreis und eine Begehung des Betriebs – da war klar, man schwimmt auf einer Welle. Diese

Jungs passen voll zu unserer Philosophie“, strahlt der Landwirt. Derzeit werden an der Umsetzung vieler Wurstrezepte mit regionalen Rezepturen gearbeitet. Schötz gibt sich selbstbewusst: „Wenn die Urlaubs- und Grillsaison losgeht, sind wir perfekt aufgestellt“.



Straußenfritze

Adresse	Stephan Schötz Friedrichsstraße 7 15748 Märkisch Buchholz
Telefon	033765 21 97 79 0178 116 20 50
E-Mail	info@straussenfritze.de
Internet	www.straussenfritze.de

Mit Energie durchs Elsterland – Radeln im Zeichen der Elemente

„Kohle, Wind & Wasser“ heißt die Radtour, die den Elementen und der Energiegewinnung nachspürt. Auf über 250 Kilometern Länge und 14 Stationen entdeckt man eine reizvolle Kulturlandschaft mit viel Natur sowie Überraschendes zu Handwerk und Technik. In Elbe-



Elster sind noch mehr Mühlen funktionsfähig als anderswo. Der Wind braust nicht nur den Radfahrern um die Nase, er dreht auch die Windräder. Die Schwarze und Kleine Elster

mit ihren Nebenflüssen sind allgegenwärtig und lassen abgelegene Wassermühlen klappern. Seen und Flüsse, Wiesen und Niederungen wechseln mit laub- und nadelwaldigen Hochflächen, Obstbäumen vielerorts und von der Natur zurückeroberten, schluchtenreichen Bergbauflächen. Höhenunterschiede sind für Radfahrer angenehm zu bewältigen. Die höchste Erhebung des Landes Brandenburg, die Heidehöhe mit 201,4 Metern, wird nicht erklommen, sondern nur passiert. Auf 13 Stationen lernt man die Industriekultur des Elbe-Elster-Landes kennen: Geschichten, die das Leben und die Arbeit der Menschen schrieben, Geschichten über ihren Alltag und ihren Einfallsreichtum. Entlang der Tour kann man

Tourismusverband Elbe-Elster-Land e.V.

Adresse	Schlossplatz 1 03253 Doberlug-Kirchhain
Telefon	035322 688 85-16
Fax	035322 688 85-18
E-Mail	info@elbe-elster-land.de
Internet	www.elbe-elster-land.de

Elektrofahrräder in verschiedenen Größen, Kindersitze und Fahrradanhänger ausleihen. An den Kreuzungen von mindestens drei Radtouren befindet sich jeweils gut sichtbar an der Spitze eines Wegweisers ein roter Knotenpunkt mit einer weißen Nummer. Eine Über-



sichtskarte neben dem Wegweiser gibt einen Überblick über die umliegenden Knotenpunkte im Wegenetz und die verbindenden Radtouren. Am Wegweiser selbst sind jeweils die nächsten von dort aus erreichbaren Knotenpunkte ausgeschildert. Egal, ob Tages- oder Wochenendtouren, Einheimische und Gäste können somit ihre ganz individuellen Touren nach Nummern zusammenstellen oder bei festen Radtouren einfach der Nummerierung folgen. In der Broschüre „Kohle, Wind & Wasser“ können die Gäste anhand der neuen Knotenpunktwegweisung ihre Tour zuhause vorbereiten. Übernachtungen und

Einkehrmöglichkeiten am Wegesrand sind vorhanden. Die Tour ist ausgeschildert und an dem Logo zu erkennen, das Mühle, Schornstein und Wasser vereint.



Elbe-Elster auf dem Tisch - Regionale Speisekarte

Als Initiative zur Verbesserung der Vermarktung der regionalen Gastronomie und von Produkten aus der heimischen Landwirtschaft wurde das Projekt „Regionale Speisekarte“ entwickelt. Zwölf Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ bringen in Elbe-Elster mit

kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft garantiert wird. Im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft wird regional genießen großgeschrieben. Auf der Speisekarte erfahren Interessenten, woher das angebotene Steak stammt, wo Kartoffeln, Kohl und Spargel angebaut wurden oder wo die Bäume und Sträucher stehen, aus denen der angebotene Saft hergestellt wird. Mit dabei sind das „Parkschlösschen Natur Event“ Maasdorf, „Gasthaus Stuckatz“ aus Sallgast, Ortsteil Dollenchen, aus Zeischa die Gaststätte „Am Waldbad“ sowie der Gasthof „Zum Elstertal“, das „Gasthaus Bomsdorf“ aus Uebigau, aus Elsterwerda das „Hotel & Café Arcus“ sowie das „Parkrestaurant Holzhof“, die Gaststätte „Zum Goldenen Löwen“ aus Hohenleipisch, der „Obere Gasthof“ aus Hirschfeld, der Gasthof „Zur Linde“ aus Saathain, „BlauHaus“ aus Herzberg und schließlich das Finsterwalder Restaurant „Goldener Hahn“.

**Naturpark
Niederlausitzer
Heidelandschaft**



ihrer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack dieser südbrandenburgischen Landschaft auf den Tisch. Sie veredeln die frischen Produkte der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren

Tourismusverband Elbe-Elster-Land e.V.

Adresse	Schlossplatz 1 03253 Doberlug-Kirchhain
Telefon	035322 688 85-16
Fax	035322 688 85-18
E-Mail	info@elbe-elster-land.de
Internet	www.elbe-elster-land.de/de/land-natur/gastronomie/regionale-speisekarte.html



Parkgarten Crinitz – Lernen und Erholen im Grünen

Die Wiederherstellung des Parkgartens mit Naturerlebnis- und Lehrpfad im Töpferdorf Crinitz gelang durch bürgerschaftliches Engagement und wurde im LEADER-Programm gefördert. Einen attraktiven Parkgarten zum Erholen und Spielen wünschten sich die

Sitzgruppen laden heute zum Verweilen ein. Ein Wildzaun wurde errichtet, der den Park und die Jungbäume im Übergang von Wald zum Offenland vor Wildschäden schützt. Bei einer jährlichen Säuberungsaktion im Parkgarten wurde einer der beiden Teiche als wertvol-



Einwohner des Niederlausitzer Töpferdorfes Crinitz schon längere Zeit. Im Frühjahr 2016 folgten mehr als 50 tatkräftige Helfer einen Aufruf zur Mitgestaltung, unterstützt durch Spenden aus dem Ort. Eine neu gegründete Arbeitsgruppe nahm sich der Parkgestaltung an. Fachkundig unterstützt durch die Heinz Sielmann Stiftung und einen früheren Förster erstellte sie eine Liste von Maßnahmen zur Instandsetzung und Pflege, um den Parkgarten naturnah umzugestalten. Bürgerinnen und Bürger des Ortes legten aktiv Hand an und halfen den alten Parkgarten aufzuwerten. Mit dem Anpflanzen neuer Bäume wurde der Bestand verjüngt.



les Feuchtbiotop für Kröten, Molche und andere Teichbewohner wiederentdeckt. Zukünftig soll dieser der benachbarten Grundschule praktische Anschauung für Schülerinnen und Schüler im Fach Biologie bieten. Geplant sind ein Naturerlebnispfad mit Balancestämmen, Klangstationen, Tast- und Geruchsboxen, ebenso ein Gehölzlehrpfad, Informationstafeln und Fußspuren von Tieren als Trittsiegel im Boden. So entsteht in Eigenregie ein vielgestaltiger Ort, der auch Gäste anspricht.

Gemeinde Crinitz

Adresse	Uwe Mader (ehrenamtlicher Bürgermeister) Amt Kleine Elster (Niederlausitz) Turmstraße 4 03238 Massen-Niederlausitz
Telefon	035324 380 94
Internet	www.heinz-sielmann-grundschule-crinitz.de oder www.amt-kleine-elster.de



Kaspers Welten – Museum zum Mitmachen in Bad Liebenwerda

/// Junge und erwachsene Gäste des Mitteldeutschen Marionettentheatermuseums in Bad Liebenwerda erleben seit Herbst 2020 eine komplett umgestaltete, familienfreundliche Ausstellung. Unter dem Titel „Kaspers Welten“ wird die Geschichte der lustigen Figur im Puppenspiel vermittelt. Der Kasper hat hier selbst die Regie übernommen. Kaspers Herkunft wird dabei endlich geklärt: In vier Kapiteln führt das Museum durch die Kaspergeschichte und lädt mit interaktiv

beispielbaren Modellen und Figuren zum Ausprobieren und Mitmachen ein. Theaterfiguren illustrieren die Welt des Puppenspiels in Europa und Asien. Die vom Dresdener Theaterwissenschaftler Dr. Olaf Bernstengel konzipierte Ausstellung überzeugt dabei mit unverwechselbaren und fantasievollen Installationen. Der Kern des Museums, das Erbe der mitteldeutschen Wandermarionettenspieler, wird präsentiert - nun aber vom Kasper erzählt. Das Internationale Puppentheaterfestival, der historische Marionettenspielerstag, ein Schattenspielwochenende, die hauseigene Bühne und regelmäßige Gastspiele von Puppenspielern führen die alten Traditionen fort.

Mitteldeutsches Marionettentheatermuseum im Museumsverbund Elbe-Elster

Adresse Ansprechpartner Ralf Uschner
Burgplatz 2
04924 Bad Liebenwerda

Telefon 035341 124 55

E-Mail museum-liebenwerda@lkee.de

Internet www.museumsverbund-lkee.de



Ermöglicht wurde die neue ständige Ausstellung durch Mittel aus dem LEADER-Programm, die für die mechanisch beispielbaren Ausstellungselemente und Multimediastationen beantragt wurden sowie weitere Fördermittel des Kulturministeriums Brandenburg, der Kulturstiftung der Länder, der Ostdeutschen Sparkassenstiftung

und der Sparkassenstiftung „Zukunft Elbe-Elster-Land“.

Das Mitteldeutsche Marionettentheatermuseum gehört zum Museumsverbund Elbe-Elster. ///



Gut für Mensch und Tier - Gronenfelder Werkstätten

Die Gronenfelder Werkstätten sind eine seit 1990 anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen. Die Landwirtschaft mit über sechzig Beschäftigten ist ein Teil dieses Angebots zur gesellschaftlichen Teilhabe. Seit über dreißig Jahren wird hier das Biolandgut



Gronenfelde ökologisch bewirtschaftet. Auf insgesamt 52 Hektar, was in etwa 74 Fußballfeldern entspricht, werden Roggen und Weizen für die eigene Bäckerei angebaut, aber auch Futter für die Rinder und Schweine. Außerdem wird Dauergrünland für die fast vierzig Gallowayrinder gepflegt. Gerade erst fertig geworden ist der Offenstall für die beeindruckende Rinderrasse, die einst in Schottland gezüchtet wurde. Eine Besonderheit an

Bioladen der Gronenfelder Werkstätten

Adresse	Gronenfelder Weg 22 15234 Frankfurt (Oder)
Telefon	0335 683 89 40
E-Mail	bioladen@gronenfelder-werkstaetten.de
Öffnungszeiten	Montag, Dienstag, Mittwoch 14.00 - 18.00 Uhr Donnerstag, Freitag 12.00 - 18.00 Uhr
Wildpark	Am Wildpark 1 15234 Frankfurt (Oder)
Telefon	0335 283 97 95
Öffnungszeiten	1. April - 31. Oktober täglich 9.00 - 18.00 Uhr 1. November - 31. März täglich 9.00 - 6.00 Uhr

diesem Stall ist, dass er nicht nur eine gute Tierhaltung ermöglicht, sondern auch auf die Bedürfnisse der dreizehn Menschen mit Behinderung ausgelegt wurde, die in diesem Bereich arbeiten und von zwei Fachkräften angeleitet werden. Das Biolandgut Gronenfelde steht für ein konsequentes Tierwohl. Lebendtransporte zum Schlachthof, verbunden mit großem Stress für Rinder, werden durch den Weideschuss vermieden. Im Bioladen der Gronenfelder Werkstätten werden zu etwa einem Drittel eigene Produkte

verkauft. Unter anderem werden mehrmals in der Woche sechs Sorten Brot in der Bäckerei gebacken. Mehle kommen aus der eigenen Mühle. Das zarte Fleisch der Gallowayrinder sowie Wurst und Fleischprodukte der Gronenfelder Hausschweine sind hier erhältlich. Die Eier für den Verkauf im Bioladen stammen aus der Hofhaltung. 450 Hühner in zwei Mobilställen sorgen für Nachschub. Die Lohmann-Brown-Hühner und die ÖTZ-Coffee-and-Cream-Hühner legen täglich zusammen über 300 Eier. Letztere zeichnen sich dadurch aus, dass sie Zweinutzungshühner sind. Sie wurden nicht nur gezüchtet, um viele Eier zu legen oder viel Fleisch anzusetzen, sondern sollen beides in sich vereinen. Kartoffeln, Kohl oder Rote Beete sowie Gurken, Tomaten und auch Kürbisse runden das Bio-Angebot ab. Die Gronenfelder Werkstätten betreiben seit vielen Jahren außerdem den Wildpark im Stadtwald Rosengarten mit mehr als 300 Tieren. Eine Wildparkschule bietet die Möglichkeit zu naturnahem Unterricht. Besucher können im Wildpark einige Tiere selbst füttern und ihnen so ganz nahe kommen.



Konsequent vegan – Solidarisch in der Oderstadt

PlantAge ist eine als Genossenschaft organisierte Solidarische Landwirtschaft (Solawi). Lebensmittel werden nicht mehr über den Markt vertrieben, sondern gelangen zu fairen Preisen direkt an die Verbraucher. Hier kauft man nicht das einzelne Produkt, sondern fi-



nanziert die gesamte Wertschöpfungskette. Durch genossenschaftliche Einlagen konnte PlantAge 2019 das Startkapital aufbringen, um die Pacht zu zahlen, Zaun und Bewässerung zu installieren und in erste Maschinen zu investieren. Aus einem ehemaligen Maisacker wurde ein Gemüsegarten, der heute bereits über 700 Haushalte in Frankfurt (Oder), Berlin und Potsdam wöchentlich mit frischem Gemüse versorgt. Das Gemüse kommt immer frisch vom Feld – eben das, was gerade reif ist. Mit passenden Rezepten und Tipps zur Verwertung und Lagerung bietet PlantAge einen wöchentlichen Gemüsebrief. PlantAge vermarktet nach dem Solawi-Konzept, da die Produkte ausschließlich an Mitglieder verteilt werden. Etwa zehn Kulturen aus Wurzel-, Kohl-, Fruchtgemüse und Kräuter stecken wöchentlich in der Gemüsebox. Zusätzlich gibt es seit 2020 auch Äpfel und Apfelsaft. Schließlich hat der Obstanbau in Frankfurt (Oder) Tradition. Allerdings verzichtet PlantAge auch bewusst auf den Einsatz von tierischen Düngern. PlantAge ist einer der ersten biozyklisch-vegan Gemüsebetriebe in Deutschland,

die bereits zertifiziert sind. Statt Hornmehl, Mist und Gülle wird auf Kompost, Fruchtfolgen, Mulch, Gründüngung und pflanzenbasierte Dünger gesetzt. Wer auch in den Genuss von regionalem Gemüse kommen möchte, kann mit einer sechswöchigen Testphase starten. 79 Euro im Monat kostet die wöchentliche Gemüsebox. Mit einer einmaligen Einlage in Höhe von 150 Euro wird man Mitglied in der Genossenschaft. Einmal im Monat finden öffentliche Mitmachtage statt. Dann kann sich jede und jeder bei der Arbeit auf dem Acker einbringen und das Team persönlich kennenlernen. Gäste sind willkommen. Man trifft auf eine Gemeinschaft von Gleichgesinnten, verbringt einen Tag in der Natur mit – im Wortsinn - fruchtbarer Arbeit.



PlantAge eG

Adresse	Müllroser Chaussee 76c 15236 Frankfurt (Oder)
Telefon	0335 500 884 73
E-Mail	info@plantage.farm
Internet	www.plantage.farm

Alter Schwede - Auenhof Buchow-Karpzow

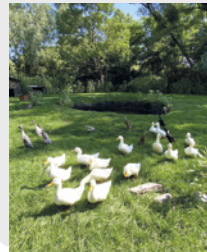
„Alter Schwede, ist das lecker!“ Das denkt sicherlich jeder, der zum ersten Mal in eine Tunnbrödsrulle beißt. Diese original schwedische Köstlichkeit, die sich hierzulande einfach Hotdog-Wrap nennt, ist eine Art Wrap, gefüllt mit Kartoffelpüree, Salat, Saucen und, je

nach Wunsch, ein bis zwei Hotdog-Würsten. Kosten kann man diese Spezialität in Buchow-Karpzow auf



dem Auenhof, einem historischen Dreiseithof, der liebevoll von Thomas Poppe und Franziska Nickel seit Februar 2020 zu einem ländlichen Idyll samt Hofgartencafé und Laden umgebaut wurde. Poppe tingelte jahrelang glücklich mit seinem Foodtruck über die Lande. Doch dann kam die Corona-Pandemie und mit ihr der erste Lockdown. Der gelernte Koch, der 21 Jahre seines Lebens in Schweden verbrachte, steckte nun buchstäblich mit seinem Foodtruck in Buchow-Karpzow

fest. Rasch wurde aus der Not eine Tugend gemacht. Denn zum Glück ist Thomas nicht nur gelernter Koch und Veranstaltungskaufmann, sondern auch handwerklich begabt. Es wurde ordentlich gewerkelt und dem bis dato noch eher verwilderten Hof wieder zu seiner ursprünglichen Schönheit verholfen. Pünktlich zum Pfingstfest konnte der Auenhof für Besucher öffnen. Aus dem Foodtruck heraus wurden nun wieder Hotdog-Wraps angeboten. Aus der alten Scheune entstand ein gemütlicher und sehr dekorativer Hofladen mit einem regionalen Sortiment aus Honig, Essig, Gewürzmischungen und Likören, aber auch selbst gestalteten Grußkarten beziehungsweise eigenen Holzarbeiten. Auch das Hofgartencafé wurde erweitert. So kann man auf der Wiese unter großen Bäumen sitzend ganz entspannt eine Tasse Kaffee und Kuchen aus einer nahen Holzofenbäckerei genießen. Oder man legt sich in einen der vielen Sonnenstühle und gönnt sich ein Eis am Stiel. Zu besonderen Anlässen, beispielsweise dem Midsommermarkt, bietet der Auenhof frisch geräucherten Lachs an. Auf Kinder ist der Hof ebenfalls eingestellt. Ein großer Buddelkasten lädt zum Spielen ein. Auch die vielen Hoftiere freuen sich über Gäste. Passenderweise gibt es frei laufende schwedische Blumenhühner, weiße Pekingtonen, Laufenten und Kamerunschafe auf den nahen Auenwiesen.



Der Auenhof

Adresse	Thomas Poppe und Franziska Nickel Potsdamer Landstraße 11 14641 Wustermark
Telefon	0172 764 65 58
E-Mail	info@der-auenhof.de
Internet	https://m.facebook.com/derauenhof/
Öffnungszeiten	Samstag und Sonntag von 12.00 - 18.00 Uhr



Landschaftseindrücke in Ton - Havellandkeramik

Den in Bielefeld aufgewachsenen Grafikdesigner Klaus Handschuh verschlug es kurz nach der Wiedervereinigung ins westliche Havelland. Nachdem er sich mit seiner Frau den Traum vom Häuschen an der Havel verwirklichen konnte, stieß er durch Zufall und Interesse an Neuem auf das Töpferhandwerk. An einer Keramikmanufaktur absolvierte er ein

Praktikum und arbeitete als freier Mitarbeiter im Bereich Dekor- und Produktdesign. So begann 1999 der Weg zum Havelkeramiker Klaus Handschuh. Inspiration für seine Arbeiten war das flache, weitläufige Land, der Blick zwischen zwei Dörfern, das Ganze in Grün und festgehalten auf Keramikstücken. Mit dieser Konzeption bezog er im Jahr 2000 sein erstes Atelier in Rathenow. Die Kollektion fand riesigen Anklang.

2002 bot sich für Klaus Handschuh die Möglichkeit, mit anderen Künstlern seine Werke in einem Verkaufsraum im Krongut Bornstedt in Potsdam auszustellen. Im Zuge der Bundesgartenschau und inspiriert durch die jahrelangen Überlandfahrten nach Potsdam, erweiterte er seine ursprüng-

liche Havellandserie „Grüne Wiese“ um die Serie „Bunte Wiese“. Er fügte rote Mohnblumen hinzu und die Schriftzüge „Havelland“, „Blick ins Land“ oder „Havel-Region“. Auf die Idee des Ribbeck-Designs kam er mit der Familie von Ribbeck – die Birne, eingerahmt von Auszügen des berühmten Fontane-Gedichts. So fing er eines Tages an, Leinwände mit seinem Havelland- und Ribbeckmotiven zu bemalen.

Die Suche, aber auch glückliche Umstände verhalfen dem Künstler allerdings doch dazu, wieder in seine eigentliche Wahlheimat der Havellandkeramik zurückzukehren. Idyllisch gelegen auf dem Kirchberg in Rathenow, gegenüber der Kirche und nahe dem alten Hafen, hat er seit 2012 seine Werkstatt mit Verkaufsraum mit einem breiten Sortiment an Tassen, Tellern, Vasen, Kannen und Schmuck. Nach wie vor bemalt Klaus Handschuh all seine Werke selbst. Jedes Teil ist ein Unikat. Erweitert wurde das Sortiment noch durch Kerzen, Servierten und Postkarten, ebenfalls bedruckt mit den Dekors.

Havellandkeramik Klaus Handschuh

Adresse	Kirchplatz 11-12 14712 Rathenow
Telefon	03385 62 84 30
E-Mail	info@havelland-keramik.de
Internet	www.klaus-handschuh.de



Auszeit vom Alltag - Mit den Eseln durch die Natur

☞ Wer eine kurze Auszeit vom Alltag benötigt oder einfach nur Lust hat auf einen Ausflug in die schöne havelländische Natur, begleitet von freundlichen Tieren mit ruhegebender Ausstrahlung, der sollte einen Abstecher zum Eselhof in Wolsier machen. Mit Heike Langerwisch

kann man mit Eseln Seite an Seite durch das Westhavelland wandern. Eigentlich wollte die gebürtige



Brandenburgerin mit ihrem Mann dem Stadt- leben entkommen und nur raus aufs Land. So war der Plan, als sie im Jahr 2005 das alte Bauernhaus in Wolsier kauften und sanier- ten. Heikes Ehemann kam über Umwege erstmals mit Eseln in Berührung und verspürte sofort, dass diese Tiere ihm Sinn und Freude in sein Leben brachten. Und so geschah es, dass 2010 die ersten beiden Tiere auf dem Hof in Wolsier einziehen durften. Im Laufe der Jahre kamen weitere Esel dazu, teilweise aus Pflege- stellen, teilweise durch Zukauf. Beide bildeten sich in Kursen weiter. Heikes Mann absolvierte eine Tierthe-

rapieausbildung. Leider verstarb Heikes Ehemann im Jahr 2015. Nun auf sich allein gestellt wollte Heike, die hauptberuflich als Sozialtherapeutin tätig ist, den Eseln weiterhin ein gutes Zuhause bieten. Aktuell leben mit Heike auf ihrem Hof in Wolsier die vier Esel Walter, Jonny, Jule und Debby. Die Jüngste ist 11 und der Älteste 25 Jahre alt. Da Heike die gemeinsa- men Wanderungen mit ihren Eseln am meisten Freude bereiten, bietet sie ihren Gästen an,



sie dabei zu begleiten. Gebucht werden können zwei- bis dreistündigen Wanderungen, Tagestouren oder bei Wochenendveranstaltungen. Im Programm sind außerdem Themenwanderungen wie Neujahrs- und Winter- oder Herbsttouren, Kräuterwanderungen, Frauentagswanderungen sowie tier- beziehungsweise vogelkundliche Exkursionen. Letztere begleitet ein ortsansässiger Vogelkundler. Zu jeder Wanderung gehören die Kennenlernphase zwischen Tier und Mensch, ein Picknick in der Natur zur Mittagszeit und ein gemeinsames Essen nach Wiederkehr - gern auch ein abschließendes Lagerfeuer in geselliger Runde. Die Wochenendveranstaltungen beginnen freitags und enden sonntags. Übernachtungsmöglich- keiten bieten einige Ferienwohnungen im Dorf. Die gemeinsamen Malzeiten werden aber auf dem Eselhof eingenommen. Hier gehört die Stallarbeit natürlich genauso dazu wie die Wanderung. Und bitte nicht wundern, es gibt keine Klingel an der Pforte. Heike und ihre Esel bitten darum, den Hof einfach zu betreten. Denn alle sind hier herzlich willkommen. ☞



Eselhof Wolsier

Adresse	Heike Langerwisch Hauptstraße 12 14715 Havelaue Ortsteil Wolsier
Telefon	033875 90 00 69
E-Mail	info@eselhof-wolsier.de
Internet	www.eselhof-wolsier.de



Geeignet für Menschen mit Hadicap - Schau ins Land mit Anna und Luise

☞ Wer die märkische Natur erleben beziehungsweise eine Rast auf der Fahrt auf dem Europaradweg R1 einlegen möchte, ist in der familiengeführten Anlage in Münchehofe bei Müncheberg am richtigen Ort. Die Nutzungskonzeption für die in 2020 in Betrieb

betrieben. Jedes Haus verfügt über eine Terrasse mit Außenmöbeln und einem Standgrill. Die Landschaft des

Oderlands mit ihren vielen Seen wurde von der letzten Eiszeit vor 12.000 Jahren geprägt. Die für die Gegend so typischen Feldsteine wurden in der Außenanlage platziert. Die Anlage ist 60 Kilometer

östlich vom Berliner Zentrum entfernt. Auf dem Europaradweg R1, der in seiner gesamten Länge von der französischen Kanalküste bis nach Sankt Petersburg reicht, geht es hier erst einmal bis zur Münchehofe Dorfkirche und dann 500 Meter weiter zu „Schau ins Land“, dem Aussichtspunkt oberhalb des Klobichsees mit dem schönen Blick über den Naturpark Märkische Schweiz. ☞

Naturpark Märkische Schweiz



24



genommene Anlage wurde mit tatkräftiger Unterstützung der LEADER-Arbeitsgemeinschaft Märkische Seen e. V. entwickelt und die Umsetzung finanziell gefördert. Auf dem Gelände sind zwei Ferienhäuser in Holzblockbau für insgesamt bis zu zehn Betten entstanden. Vier Pkw-Stellplätze und eine Fahrradgarage gibt es auch. Die Gestaltung des Geländes und Nutzung der Ferienhäuser „Anna“ und „Luise“ wurde an den DEHOGA-Kriterien zur Barrierefreiheit ausgerichtet und auch sonst mehrfach zertifiziert. Bei der Inneneinrichtung dominiert Holz. Die Einbauküche ist für die Eigenversorgung bestens ausgestattet. Das Bad bietet eine ebenerdige Dusche und eine barrierefreie Toilette. Die Heizkörper, Warmwasser sowie Fußbodenheizung werden mit Strom

Ferienhausanlage R1-Rast@ Schau ins Land

Adresse	Seepromenade 1a 15374 Münchehofe
Reservierungsanfragen	Udo Bandke Mühlstraße 28 01920 Oßling Ortsteil Döbra
Telefon	0151 142 723 53
E-Mail	udo.bandke@t-online.de
Internet	www.r1-rast.de

Aus Lehm gebaut - Gräfliche Musterlandwirtschaft

☞ In Beerbaum steht unweit des Gutshofs das älteste Haus des Dorfes, ein denkmalgeschütztes Lehmhaus. Das Wohnhaus für zwei Gutsarbeiterfamilien wurde um 1820 in Lehmstampfbauweise errichtet. Es ist ein Zeugnis des Landlebens aus der Zeit der Gräfin Sophie Ju-



liane Friederike von Dönhoff, geboren 1768. Sie starb 1834 oder 1838, auf jeden Fall aber hier in Beerbaum. Zu DDR-Zeiten verfielen Grab und Friedhof. Im Oktober 2010 wurde eine neue Grabplatte in Anwesenheit von Nachkommen der Gräfin enthüllt. Die neue Grabplatte wurde vom Künstler Otto Schack mit historischen Lettern und Wappen gestaltet und von dessen Sohn in Marmor graviert. Die Dönhoff war ab 1790 – allerdings nur in morganatischer Ehe – die Gefährtin des preußischen Königs Friedrich Wilhelm II. Die Gutsherrin führte ab 1805 Beerbaum 29 Jahre als einen modernen Landwirtschaftsbetrieb und gehört damit zu jenen, die in der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert den

Grund dafür liefern, dass Brandenburg damals zur Wiege der modernen Agrarwissenschaften wurde. Es gibt Querverbindungen zu Albrecht Daniel Thaer in Möglin und zur Frau von Friedland (Gräfin von Itzenplitz) in Kunersdorf. Offen für Neues war sie auch beim Bauern: Aufgrund der in dieser Region bis dahin wenig verbreiteten Stampflehmbauweise, die von dem Architekten David Gilly Ende des 18. Jahrhunderts in Preußen angewendet wurde, besitzt das erwähnte alte Gebäude eine herausragende baugeschichtliche Bedeutung.

Dieses kulturelle und wirtschaftliche Erbe war fast in Vergessenheit geraten, bis der Verein Kurmark e.V. das Haus originalgetreu mit Hilfe von LEADER-Fördermitteln sanieren konnte. Neben einer umfangreichen Reparatur des Dachstuhls mussten die verfallenen Wände wieder aufgebaut sowie Fenster und Türen erneuert werden. Im Inneren lag der Schwerpunkt bei der Rettung der schwarzen Küche in der Mitte des Hauses. Mit der Sanierung wurden eine öffentliche Toilette sowie eine kleine Teeküche eingerichtet. Die beiden Haupträume mit jeweils gleicher Größe werden für die Dauerausstellung sowie für kleinere Veranstaltungen genutzt. Die Dauerausstellung zum Leben und Wirken der Gräfin Dönhoff auf Gut Beerbaum vermittelt die Lebens- und Wohnverhältnisse der Romantik. Nach telefonischer Anmeldung kann das Haus besichtigt werden. Darüber hinaus werden auch Führungen auf Gut Beerbaum angeboten.



Verein Kurmark e. V.

Adresse	Ortwin Jäger Dorfstraße 9 16269 Heckelberg-Brunow Ortsteil Beerbaum
Telefon	0173 833 84 01
Internet	lag-oderland.de/projekte/projekt/lehmhaus_beerbaum.html

Platz nehmen beim Vater der Agrarwissenschaften – Thaer in Möglin

Glücklicherweise gibt es Suchmaschinen, falls jemand tatsächlich mit dem Namen Albrecht Daniel Thaer (1752-1828) nichts anfangen kann. Der Kreis derer dürfte aber klein sein, denn Denkmale, Straßennamen und Plätze erinnern an den großen deutschen

eingeschränkt zur Verfügung. Neben dem ehemaligen Gutshaus in Möglin und dem Park mit Thaer-Grab und einer 1978 gefertigten Büste ist insbesondere mit Fördermitteln der Ländlichen Entwicklung ein modernes Museum entstanden. Für den Museumsneubau stellte

das Brandenburger Agrarministerium 2008/2009 rund 300.000 Euro aus dem LEADER-Programm zur Verfügung. Nachbauten historischer Ackerbaugerä-

te bieten Einblicke in die landwirtschaftliche Arbeit zu Thaers Zeiten.

Besucher können auf dem Lehrstuhl von Albrecht Daniel Thaer Platz nehmen. Der Lehrstuhl ist ein Nachbau des Originals. Die Fördergesellschaft bemüht sich in Möglin mit großem Engagement darum, das Erbe des Agrarreformers lebendig zu erhalten. Das Spektrum der Besucher reicht von Schulklassen aus der näheren Umgebung über Studierende der Landwirtschaft bis zu historisch Interessierten.



Arzt und Landwirt. Der Vater der modernen Landwirtschaft kam auf Einladung des preußischen Königs 1804 von Celle in Niedersachsen, wo er auch als Leibarzt des dortigen Königs arbeitete, nach Möglin und begründete dort die erste Akademie des Landbaus im deutschsprachigen Raum, die sich ab 1819 Königlich Akademische Lehranstalt des Landbaues nennen durfte. Bis zur Schließung 1861 sind 777 Absolventen nachgewiesen. Thaer gehörte auch 1810 zu den Gründungsmitgliedern der Berliner Universität - heute Humboldt-Universität - und erhielt einen landwirtschaftlichen Lehrstuhl. Hunger führte früher immer wieder zu Unruhen. Erwähnt sei hier die Kartoffelrevolte 1847. Auch den schlechten Gesundheitszustand ärmerer Schichten der Bevölkerung führte der studierte Arzt Thaer auf die Ernährung zurück. Das war auch der Grund für ihn, sich nur noch mit Landwirtschaft, der Steigerung der Primärproduktion auf dem Acker und der Verbesserung der Produktionsverfahren zu beschäftigen. Der historische Thaer-Hof ist heute privatisiert und steht somit der Öffentlichkeit nur

Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer e.V.

Adresse	Hauptstraße 10 15345 Reichenow Ortsteil Möglin
Telefon	033456 351 64
Fax	033456 720 48
E-Mail	info@albrecht-daniel-thaer.org
Internet	www.albrecht-daniel-thaer.org

Nur für Große - Campingplatz am Wentowsee

Der Große Wentowsee hat eine Verbindung über den Wentowkanal zur Havel. Christiane Erdmann hatte den vorher seit vielen Jahren brachliegenden Campingplatz am Wentowsee Ende 2012 bei einer Zwangsversteigerung erworben und ihn nach und



nach aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Der Platz für ruhesuchende Gäste ab 14 Jahre liegt in sonniger Südlage zwischen See und Wald und bietet rund 40 naturbelassene Stellplätze für Zelte, Wohnmobile und Wohnwagen. Zudem gibt es fünf individuelle Unterkünfte in Form von Holzwagen und gepflegten Oldtimer-Wohnwagen. Zwei der Holzwagen wurden mit der Unterstützung von LEADER-Mitteln zur Förderung der ländlichen Entwicklung gebaut. Einer der Wagen hat eine Dachterrasse und ermöglicht eine schöne Sicht auf den Großen Wentowsee. Der andere Wagen steht

unmittelbar am See und hat eine überdachte Terrasse, auf der man auch bei Regen draußen sitzen kann.

Im Anmeldebüro können Getränke und eine kleine Auswahl an Snacks und Zutaten für einfache Mahlzeiten bezogen werden.



Für das Frühstück können jeweils am Vorabend Brötchen-Bestellungen abgegeben werden. Jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag kommt ein Bäckerauto. Die Ausrichtung auf ruhesuchende Gäste ab 14 Jahren will die Betreiberin als eine bewusste Entscheidung für eine Zielgruppe und nicht gegen Kinder verstanden wissen. Erdmann, selbst Mutter von zwei Kindern, verweist darauf, dass es auch anderswo Erholungsorte nur für Erwachsene gibt. Außerdem gibt es in der Nähe Alternativen: „Wir arbeiten mit dem Campingplatz am Ellbogensee zusammen, der sich auf Kinder und Familien spezialisiert hat.“ Auch in der Hochsaison sind höchstens 120 Gäste auf dem zweieinhalb Hektar großen Grundstück untergebracht. Zum Campingplatz gehört ein kleiner Selbstbedienungskiosk mit Produkten aus der Region. Vor Ort können Fahrräder oder Kanus gemietet werden. Wer auf dem Platz unterkommen will, sollte sich unbedingt vorab anmelden.

Campingplatz am Großen Wentowsee

Adresse	Christiane Erdmann Ringslebenerstrasse 2 16798 Fürstenberg (Havel) Ortsteil Tornow
Telefon	0176 390 583 83
E-Mail	kontakt@campingplatz-am-grossen-wentowsee.de
Internet	www.campingplatz-am-grossen-wentowsee.de

Essen regional - Fernweh beim Reisen

☞ Er ist eine Besonderheit, dieser weiße Rotundenbau am Ortseingang der Wasserstadt Fürstenberg im nördlichsten Zipfel des Landkreises Oberhavel. Aber nicht nur in architektonischer Sicht fällt das Café Coffee & Travel den zahlreichen Gästen der Stadt ins

Coffee&Travel kommen zum Beispiel immer direkt aus der Nachbarschaft, der Uckermark“, verkündet die Fürstenbergerin auf ihrer Facebookseite. Das Coffee & Travel ist ein beliebter Ort für Kaffee und Kuchen. Ein leichtes Mit-



Auge: Unter diesem Dach sind ein Café mit einem Bioladen und einem Reisebüro vereint. Hier bedient die Chefin und gelernte Reisekauffrau Doreen Riensberg selbst. Sie bäckt Torten, liebevoll dekoriert, Dinkelbraten mit frischem Gemüse und Käse oder füllt Quiches mit Gemüse der Saison – das alles in

tagessen oder spätes Frühstück. Bei schönem Wetter sind die Tische im Freien sehr begehrt. Aber auch wenn es kalt draußen ist, lässt es sich im durch einen Kamin beheizten Café gut schlemmen und genießen. Reisen kann man hier übrigens nicht nur in die Ferne, Frau Riensberg vermittelt auch Quartiere in der Nähe, insbesondere zwei Ferienhäuser. ☞



Bio-Qualität. Weiterhin bietet sie frische Wildspezialitäten von „Richards Wild“ an, zum Beispiel Wildsalami, Leberwurst im Glas, Wildbockwurst und Wildbuletten. „Regional steht bei mir ganz oben! - so es denn zur Zeit machbar ist. Die Eier für den Verkauf im Laden und für die Kuchen und Torten im Café

Coffee & Travel CR-Reisen

Adresse	Doreen Riensberg Ravensbrücker Dorfstraße 38 16798 Fürstenberg (Havel)
Telefon	033093 390-92 oder -93
E-Mail	info@coffee-and-travel.com
Internet	www.coffee-and-travel.com

Gut Zernikow – Hollin's Liebeleben

☞ Dank dem LEADER-Programm zur Förderung der ländlichen Entwicklung gelingt auch der Erhalt der historischen Gutsanlage in Zernikow. Die AQUA Zehdenick GmbH erhielt eine Zuwendung für den Erhalt des denkmalgeschützten Gutshauses in der Dorfstraße 40.



Die Mittel werden für die Restaurierung der Gutsküche, der Kammer im Erdgeschoss sowie die Errichtung eines abflusslosen Sammelbehälters eingesetzt. Friedrich der Große hatte das 1362

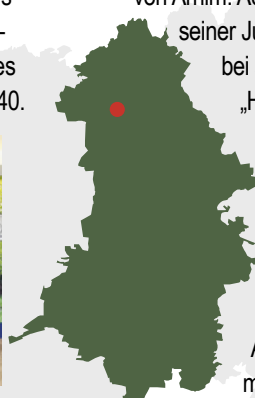
erstmals erwähnte Rittergut 1737 noch als Kronprinz erworben, als er im nahegelegenen Rheinsberg residierte. 1740 schenkte er das Gut Zernikow dann als König seinem geheimen Kämmerer Michael Gabriel Fredersdorff.

Gut Zernikow

Adresse	AQUA Zehdenick GmbH Gutsanlage Zernikow Zernikower Straße 43 16775 Großwoltersdorf Ortsteil Zernikow
Telefon	033082 512 88
E-Mail	info@gut-zernikow.de
Internet	www.gut-zernikow.de

1855 fiel das Gut in die Nachkommenschaft der Familie von Arnim. Achim von Arnim verlebte hier einen Teil seiner Jugend und schrieb während der Ferien bei seinen Großeltern seinen ersten Roman „Hollin's Liebeleben“ (1802). Bis 1945 war das Gut im Besitz der Familie von Arnim. Seit 1996 wird es verwaltet durch den Teiligentümer, die AQUA Zehdenick Strukturentwicklungsgesellschaft für Arbeit und Qualifizierung mbH. Jährliche Veranstaltungen wie das Ritterfest und

das Maulbeerfest ziehen Besucher an. Heiraten kann man hier übrigens auch. Im Gutshaus ist die Dauerausstellung „Vom Maulbeerbaum zur Seide – Seidenbau in Brandenburg“ zu sehen, ein Projekt der Initiative Zernikow e.V. Das Gut war nach der Übernahme von Fredersdorff ein aufstrebender Standort der Seidenproduktion. 8.000 Maulbeerbäume ließ er in Zernikow anpflanzen. Im ehemaligen Schafstall sorgt die Crêperie Bric a Brac für das leibliche Wohl mit Crêpes und Galettes nach bretonischem Vorbild. Im einstige Inspektorenhaus und den früheren Rinderstall gibt es Ferienwohnungen und Zimmer.



Crêperie und Ferienwohnungen Bric à Brac

Adresse	Aurore und Jan Koch Zernikower Straße 43 16775 Großwoltersdorf Ortsteil Zernikow
Telefon	0174 462 92 40
E-Mail	mail@creperie-bric-a-brac.de
Internet	www.creperie-bric-a-brac.de



Wandern mit Witz - Stadtgeschichte und echte Kalauer

➤ Zu Brandenburg gehören viele ehemalige Ackerbürgerstädtchen, die kaum jemand kennt. Einige aber haben es zu nationalem Ruhm gebracht: „Wer diese Stadt noch nicht gesehen, der müsst' zur Strafe barfuß gehen!“ Dieser Reim war einst Leitspruch der Calauer Schustergesellen. Eben jene Schustergesellen

sorgten dafür, dass die Stadt für genau das steht, was schon ihr Name verrät: Denn die sprichwörtlichen

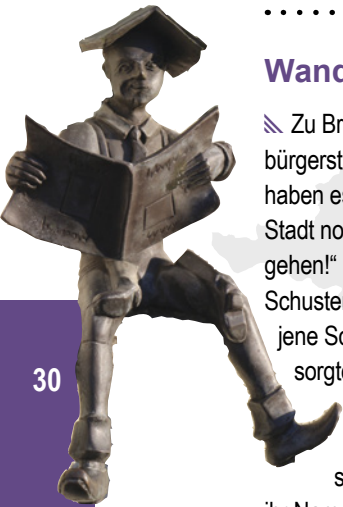
Kalauer stammen wirklich aus Calau. Im 19. Jahrhundert wurde Calau noch mit K geschrieben. Da waren es die im Ort ansässigen Schustergesellen, die den doppeldeutigen Wortwitz prägten. Um sich manch lange Nacht in der Werkstatt oder der Schankstube gesellig zu machen, erzählten sie sich eben jene Anekdoten. Diese nahmen häufig auch augenzwinkernd die eine oder andere Calauer Eigenheit aufs Korn. Beispielsweise die Tatsache, dass der Bahnhof der Stadt gut drei Kilometer außerhalb des Stadtzentrums eher am Rand liegt: „Warum ist der Calauer Bahnhof so weit von der Stadt entfernt? Weil die alten Stadtväter ihn dicht bei den Gleisen haben wollten.“ Dem Berliner Journalisten Ernst Dohm ist es schließlich zu verdanken, dass die

Stadt Calau

Adresse	Platz des Friedens 10 03205 Calau
Telefon	03541 895 80 Anmeldung für Führungen
Internet	www.calau.de

Wortwitz aus der kleinen Niederlausitzer Schusterstadt ihre Reise in die Welt antraten. Er notierte die teils aberwitzigen Scherze, Sprüche und Geschichten der Schuster und druckte sie in der Rubrik „Aus Kalau wird berichtet“ in der Satirezeitschrift „Kladderadatsch“ ab.

Der Kalauer war geboren und fortan eng mit der Stadt verbunden. Um dem Rechnung zu tragen und dem Ruf als Stadt der Witze Ehre zu machen, weihte die Stadt 2011 den Witzerundweg ein. An derzeit 25 prägnanten Plätzen in der Innenstadt sind Tafeln angebracht, die neben den Informationen zur Stadtgeschichte natürlich auch mit einem echten Kalauer gespickt sind. Sogar der Calauer Bürgermeister bekommt hier sein Fett weg: „Warum kommt der Calauer Bürgermeister barfuß ins Rathaus? Damit man ihm nichts in die Schuhe schieben kann.“ Der Witzerundweg in der Innenstadt lässt sich ganzjährig erkunden. Übrigens wird dem flachen Wortwitz nicht nur auf dem Witzerundweg gehuldigt. Zweimal im Jahr verteilt die Stadt „Kalauer statt Knöllchen“, so dass man „kostenfrei“ falsch parken darf. Außerdem ist am Rathaus ein Witzebriefkasten aufgeschon von so manchem Gast der Stadt, aber auch Einheimischen, mit Kalauern gefüllt wurde.



30



Gute Tropfen von der Pulsnitz - Ortrander Weinbautradition

Der Flurname Weinberg oder die Bezeichnung Weinbergweg verweist mancherorts auf eine lange Geschichte des Weinanbaus in Südbrandenburg. In der Umgebung von Ortrand sind sogar Reste einstiger Terrassen für Weinstöcke erhalten. Bei Familie

der Trauben ist in der Familie seit Generationen vorhanden. Auf 1.600 Quadratmetern Rebfläche gedeihen nun die Sorten Goldriesling, Traminer und Regent. Besonders soll hier auf die Sorte Goldriesling hingewiesen werden, die nicht mit dem Riesling



Gärtner in Ortrand-Burkersdorf begann es mit wenigen Weinstöcken, die als Hobby für den Eigenbedarf an Trauben und Wein dienten. Mit Sonne und Licht von Süden gedeihen sie gut auf dem grundfeuchten Standort nahe dem kleinen Flüsschen Pulsnitz. Ein gewisses Anbauisiko besteht hier durch mögliche Spätfröste im Mai und das Auftreten von Pflanzenkrankheiten. Dadurch schwankt der Ertrag. Vor einigen Jahren bot sich die Möglichkeit, auf einer angrenzenden, nach Süden geneigten Fläche Wein anzupflanzen. Warum nicht das Hobby ausbauen? Das Risiko schien überschaubar. Das Wissen um Anbau und Pflege von Weinstöcken sowie für die Verarbei-

verwechselt werden darf. Sie kam ursprünglich aus dem Elsass nach Sachsen und wird dort seit etwa 100 Jahren angebaut. Jetzt wächst sie auch hier an der brandenburgisch-sächsischen Grenze. Der ebenfalls kultivierte Regent zählt zu den besonders pilzresistenten Sorten. Die Reben erfordern das Jahr über viel Pflege in Handarbeit, bevor die Trauben reif zur Ernte sind. Bei der Lese werden viele fleißige Hände gebraucht. Deshalb helfen die Familie und Freunde mit. Es entstehen leichte, trocken ausgebaute Weine. Um die Vermarktung kümmert sich vor allem Rico Gärtner. Der Wein kann ab Hof erworben werden. Auch ist er in der näheren Umgebung erhältlich. Weinproben bietet Familie Gärtner nach Voranmeldung an. Das Ortrand Stadtswappen ziert die Flaschen - als Botschaft, professionell bereiteten an der Pulsnitz haben.

Weinbau Gärtner

Adresse	Rico Gärtner Große Lamprichte 17 01990 Ortrand
Telefon	035755 57 49 30 Weinprobe mit Voranmeldung
E-Mail	rico.gaertner@online.de





Große Karriere – Spreewaldgurken erleben

Über die besondere Beziehung der Spreewälder zur Gurke ist inzwischen alles geschrieben und gesagt. Echte Wertschätzung für die regionale Spezialität kann nur nachvollziehen, wer sich auf saure Gurken kulinarisch einlässt. Aber wer in den Spreewald kommt,

licher Nutznießer dieses Markenschutzes sind zehn Betriebe, die Spreewälder Gurken anbauen und neun Einlegereien sowie Konservenbetriebe in der weiteren Veredelung. In einigen der Betriebe kann man sich für Führungen anmelden. Authentische Spree-

32



merkt schnell, dass rund um dieses Gemüse viel mehr geboten wird. Die Marke „Spreewälder Gurken“ ist seit 1999 eine europaweit geschützte geografische Angabe (g.g.A.): Diese Gurken sind im Wirtschaftsraum Spreewald gewachsen und werden hier verarbeitet. Eigent-

waldprodukte sind nicht nur am Namen zu erkennen, sondern auch an der Dachmarke Spreewald, die der Spreewaldverein e.V. vergibt. Kein Heimatmuseum in der Region kommt am Thema Gurke vorbei und auf den Speisekarten der regionalen Gastronomie finden sich mehr Gerichte, bei denen Gurken Verwendung finden, als anderswo. Besuchern des Spreewalds sei der Gurkenradweg empfohlen, zu erkennen an der „radelnden Gurke“. Die rund 260 Kilometer lange Radroute ist eine Herausforderung, die aber für Gelegenheitsradler zu empfehlen ist: Gut ausgebaute Wege, eine durchgängige Beschilderung und nur wenige Steigungen garantieren eine entspannte Tour. An 14 Stationen gibt es – was sonst – Informationen zum Anbau und zur Verarbeitung der Gurken. Auch das größte Fest der Region steht im Zeichen der Gurke. Der Spreewaldtag in Golßen ist in diesem Jahr für das zweite Augustwochenende geplant.

Gurkenmuseum Hotelanlage Starick

Internet www.spreewald.com/gurkenmuseum

Freilandmuseum Lehde

Internet www.museums-entdecker.de/freilandmuseum

Gurkenradweg

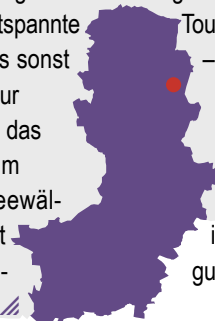
Internet www.geniessertouren.org/gurkenradweg-tour

Adresse Tourismusverband Spreewald
Lindenstraße 1
03226 Vetschau/Spreewald Ortsteil Raddusch

Telefon 035433 722 99

E-Mail reiseservice@spreewald.de

Internet www.spreewald.de



Digital unterwegs - Im Seenland Oder-Spree

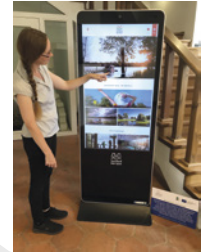
Das Seenland ist das wasserreichste Gebiet Brandenburgs mit vielfältigen Erholungsmöglichkeiten. Zwischen Berlin und Frankfurt (Oder), Bad Freienwalde und Neuzelle erstrecken sich Seen inmitten unberührter Natur. Altstädte und Dörfer mit historischen



Zentren, Klöstern, Burgen und Schlössern sind hier zu entdecken. 20 Millionen Tagesgäste reisen jährlich an. Die Übernachtungszahlen übersteigen die Zwei-Millionengrenze.

Hinzu kommen die Einheimischen, die natürlich auch Angebote für Freizeit und Erholung suchen. Als Kooperationsprojekt mit der LEADER-Arbeitsgemeinschaft Märkische Seen und mit fachlicher Expertise und Zusammenarbeit mit dem Seenland Oder-Spree e.V. wurden von Mai bis Dezember 2020 an 125 Standorten digitale Touchpoints im Innen- und Außenbereich installiert. Mit der brandenburgweit eingesetzten Software „MeinBrandenburg“ werden die Daten nutzerfreundlich ausgespielt. Im deutschsprachigen Raum gibt es keine vergleichbare Reiseregion, die einen so umfangreichen digitalen Informationsservice mit einer derart

breit angelegten Vernetzung bietet. Auch DB Regio nutzt sie als Grundlage für die App „DB Ausflug“. Es gibt drei zentrale Datenbanken, in die landesweit touristisch relevante Informationen eingespeist werden. Gäste erhalten standortnahe digitale Informationen in den Kategorien Essen, Übernachtung, Karten und Touren (Wasser, Rad, Wandern), Veranstaltungen, Geheimtipps, Service (wie Buchung, Ausleihe), Sehenswürdigkeiten. Aus diesen Bausteinen kann man sich ganz individuell seine Touren zusammenstellen. Das System „denkt“ mit und unterbreitet selber Vorschläge zu den gewählten Zielen. Auch Einheimische nutzen die Terminals. Das hat den Effekt, dass sie ihr eigenes Umfeld besser kennenlernen und regionale Angebote verstärkt nutzen. Darüber hinaus wird eine stärkere Vernetzung der Anbieter untereinander erreicht. Das gesamte „Contentnetzwerk Brandenburg“ wurde mit dieser Digitalisierungsstrategie 2018 mit dem Deutschen Tourismuspreis ausgezeichnet.



LAG Oderland und Märkische Seen mit Seenland Oder-Spree

Adresse	Seenland Oder-Spree e.V. Ulmenstraße 15 15526 Bad Saarow
Telefon	033631 86 81 00
E-Mail	info@seenland-os.de
Internet	www.seenland-oderspree.de

Hier ist nicht nur der Gast ein König - Abhängen mit Seeblick

Am Trebuser See, unweit von Fürstenwalde, finden Besucher das idyllisch gelegene Restaurant „Seeblick“ mit einer Terrasse und einem Ausblick, der dem Namen alle Ehre macht. Wer immer hier einkehrt, kann den grandiosen Blick vom kleinen Biergarten aus unter

hält. Was macht Dry Aged-Fleisch so einzigartig? Es ist zarter, aromatischer und bekömmlicher als schlachtfrisches Fleisch. Im Gastraum steht ein Dry Ager für 100 Kilogramm Fleisch, in dem vor allem Rindfleisch aus der Region reift. Das Fleisch kommt überwiegend vom „Hanselhof“ Neu Madlitz.

Dort wird Fleckvieh gezüchtet. Die Trebuser verwenden das Fleisch vom Jungbullen oder von der Färse. Das Fleisch muss 36 Tage am Knochen reifen. Danach wird es pariert und portioniert.

Die Gäste können je nach Angebot ein Steak in der Größe ihrer Wahl bestellen. Dieses wird dann frisch in der Küche zubereitet. Für Familienfeiern, Vereinstreffen, Tagungen und Firmenveranstaltungen bieten die Wintergartengalerie und der große aufwändig sanierte Saal die passenden Räumlichkeiten.

Im eigens dafür errichteten Hochzeitspavillon am Hochufer des Trebuser Sees kann man auch heiraten. Das hat sich inzwischen herumgesprochen. Etwa 50 standesamtliche Trauungen finden jährlich inzwischen statt. Lutz König, der Chef des Hauses, legt nicht nur größten Wert auf das kulinarische Angebot, sondern auch auf ein niveauvolles Ambiente aller Gasträume. Alle Besucherbereiche wurden saniert und barrierefrei umgebaut. Frau König, gelernte Gärtnerin, ist für die großen Außenanlagen verantwortlich. Deshalb gedeihen hier viele mediterrane Pflanzen so gut.

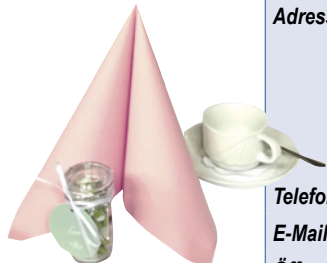


schattenspendenden, uralten Kastanien genießen. Eine regionale, saisonale Küche mit einem exklusiven Angebot an Wild- und Fischgerichten sowie hausgebackene Kuchen stehen auf der Speisekarte. Eine Besonderheit ist der Trockenreifeschrank. Dry Aged ist ein jahrhundertealtes Verfahren, das als neuer Trend wieder in die Fleischereien und Restaurants Einzug



Restaurant Seeblick

Adresse	Lutz König Parkstraße 10 15517 Fürstenwalde/Ortsteil Trebus <i>nur mit telefonischer Reservierung</i> Mittwoch, Donnerstag und Sonntag 20.00 - 21.00 Uhr
Telefon	03361 34 76 50
E-Mail	info@restaurantseeblick.com
Öffnungszeiten	Montag und Dienstag: Ruhetag
aktuell	Mittwoch bis Samstag 11.30 - 22.00 Uhr Sonntag 11.30 - 20.00 Uhr



Branntwein trifft Biber - Streitberger Kulturbrennerei

Unweit von Fürstenwalde, an einem Seitenarm der kanalisiert Spree, liegt Streitberg. Seit Oktober 2009 gibt es hier die Kulturbrennerei. Die Ostbrandenburger stellen aus regionalem Obst Brände her, produzieren Kräuterbitter, Ansätze mit Früchten oder Blüten - neuer-

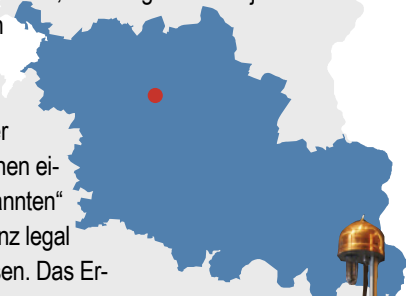


dings auch Liköre. „Dabei wird nur der eigene und kein industriell gewonnener Neutralalkohol verwendet. Deshalb wissen wir ganz genau, was in unseren Produkten drin ist. Wir kennen unsere Lieferanten größtenteils persönlich und damit die Qualität der Rohstoffe, die wir verarbeiten. Genau genommen praktizieren wir Slow Food schon länger, als wir den Begriff überhaupt kennen“, betont Brennmeister Werner Menzel. In der Brennerstube darf man verkosten und auch speisen. In der wärmeren

Streitberger Kulturbrennerei

Adresse	Werner Menzel Streitberger Siedlung 49 15518 Langewahl
Telefon	0172 39 15 819
E-Mail	Info@kulturbrennerei.de
Internet	www.kulturbrennerei.de

Jahreszeit kann man in den Hofgarten ausweichen. Die Speisekarte dominiert Rustikales vom Grill und aus der Pfanne. Zu Himmelfahrt, bei der Brandenburger Landpartie und anlässlich der „Langen Nacht der Museen“ ist die Kulturbrennerei geöffnet. Unter dem Motto „Branntwein trifft Biber“ geht es auf der Barkasse „Hedwig“ auf Tour. Bis zu 14 Personen finden an Bord Platz. Beim leisen Grummeln des Bootsdiesels erzählt der Schiffer von der Brennerei und über die Gegend, die Landschaft zwischen Oder und Spree. Gebucht werden können Fahrten ab zwei Stunden, aber auch ganztägige Touren oder bei Mondschein. Da sämtliche Veranstaltungen auf die Wünsche der Kunden ausgerichtet werden, empfiehlt sich eine vorherige individuelle Absprache. Wer einen eigenen Garten hat, steht in guten Erntejahren vor dieser Frage, wohin mit den Früchten. Vielleicht lohnt es sich, einmal darüber nachzudenken, seinen eigenen „Selbstgebrannten“ in der Brennerei ganz legal produzieren zu lassen. Das Ergebnis ist ein Schnäpschen mit eigenem Etikett. Ziel ist nicht der Rausch, sondern besondere Nuancen zu entdecken. Wer es ganz genau wissen möchte, kann im Spätsommer beziehungsweise Frühherbst an Brennerei-Kursen teilnehmen, in deren Verlauf alle Arbeitsschritte von der Obstverarbeitung bis zum Destillieren selbst ausgeführt werden müssen. Wichtig ist, dass man beim Ansetzen der Früchte nichts falsch macht. Schließlich ist es mehr als ärgerlich, wenn all die Mühen umsonst waren.



Bio Ranch Zempow – Hanf für Boden, Mensch und Klima

☞ Sie heißen Futura, Finola, Eletta, Campana, Santhica und Felina: Es sind jedoch keine Kühe, wie man meinen mag, obwohl die 300 Angusrinder



ein Markenzeichen der Bio Ranch sind. Diese Sortennamen gehören zu einer der ältesten Kulturpflanzen der Welt, die Dr. Wilhelm Schäkel in Zempow anbaut - Nutzhanf, botanisch: Cannabis Sativa. Wer in der zweiten Sommerhälfte um das landschaftlich reizvolle Zempow wandert, dem steigt ein aromatischer Duft in die Nase. Aber keine Sorge, der für den Anbau zugelassene Nutzhanf ist amtlich kontrolliert rauschfrei! Für Besucherinnen und Besucher ist es ein besonderes Erlebnis, an einer Führung ins Hanffeld mit Landwirt Schäkel teilzunehmen. Die Hanfpflanze ist erstaunlich vielfältig. Je nach Erntezeitpunkt liefert sie ein anderes Produkt. Die Blätternte mit einem Hanfernter ab Ende Juli dient der Teeherstellung. Kräutertee aus Hanf ist mild und entspannend. Im August werden Pflanzen geerntet, um die gesundheitlich wertvollen Cannabinoide zu gewinnen. Alternativ werden ab Mitte September die reifen Samen gedroschen. Hieraus lässt sich ein köstliches Speiseöl mit ungesättigten Omega-Fettsäuren sowie Hanfproteinmehl herstellen. Die gereinigten Hanfsamen sind verzehrfertig.

Im Hofladen sind die Hanfprodukte und Bücher über Hanf erhältlich. Im Anbau als Zwischenfrucht bleibt der Hanf über den Winter als Bodenbedeckung stehen, erschließt mit seinen Wurzeln den Boden und bildet Humus. Hanf ist eine echte Klimapflanze. Denn er speichert in der Blattmasse viel Kohlendioxid, was ihm eine besondere Stellung in der siebenjährigen Fruchtfolge verschafft. Ab Ende Februar werden die Stängel als Winterhanf geerntet. Die Hanfasern liegen dann fast frei und lassen sich als Hanfwolle, gespickt mit Schäben, den markhaltigen Stängelteilen, mit einer speziellen Technik vom Feld räumen. Die Mitarbeiter der Bio Ranch haben hierfür viel an ihren Maschinen getüftelt. Die Fasern sind idealer Dämmstoff und finden Verwendung in faserverstärkten Bauteilen aus natürlichen Rohstoffen. Das Gemisch von Schäben, Wasser und Kalk ergibt einen CO₂-negativen Baustoff mit positiven baubiologischen Eigenschaften. Wer länger in Zempow bleiben will, kann auf der Ranch auch in einer der Ferienwohnungen unterkommen. ☞



Bio Ranch Zempow

Adresse	<i>Dr. Wilhelm Schäkel Birkenallee 12 16909 Wittstock/Dosse Ortsteil Zempow</i>
Telefon	<i>033923 769 15</i>
Fax	<i>033923 769 51</i>
E-Mail	<i>info@bio-ranch-zempow.de</i>
Internet	<i>www.bio-ranch-zempow.de</i>

Garten des Buches – Spirituelle Einkehr im Kloster Lindow

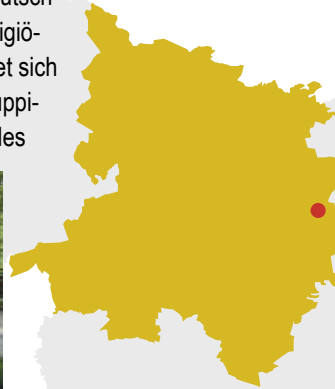
☞ Eine vermutlich in Deutschland einzigartige interreligiöse Gartenanlage befindet sich im Kloster Lindow im Ruppiner Land - der „Garten des



Buches“. Dieses am kristallklaren Wutzsee gelegene Schmuckstück ist in der Form eines Labyrinths angelegt worden. Es ist dem Labyrinth in der Kathedrale von Chartres nachempfunden und soll dazu einladen, durch Abschreiten der Wege den eigenen Lebensweg spirituell zu überdenken. Der verschlungene Pfad lädt zum Meditieren ein. Der Garten steht in der Tradition der Klostergärten und der Bibelgärten. Ganz bewusst beschränkt sich der Garten nicht auf die jüdisch-christliche Tradition, sondern ist um die muslimische Sichtweise erweitert worden. Die Wege sind barrierefrei gestaltet. Sie sind mit Rollstühlen zugänglich und die Hochbeete sind unterfahrbar. Der Garten ist mit dem Siegel „Gastfreundschaft mit Verantwortung in Bran-

Kloster Lindow

Adresse	Kloster 3-7 16835 Lindow
Telefon	0177 870 09 17
E-Mail	horst.borgmann@gmx.de
Internet	www.kloster-lindow.de



denburg“ ausgezeichnet worden. Als Verbindungselement zwischen den Religionen stehen Pflanzen, die in den Buch-Religionen eine Rolle spielen. Die Beschilderung der nahezu siebenzig Pflanzenarten ist mit taktilem Profilschrift und mit Brailleschrift versehen. Zusätzlich ist die Pflanzenform durch ein Relief zu erkennen. Zu den Pflanzen sind Zitate aus den heiligen Büchern angegeben. Ein kleines Weizenfeld und ein Roggenfeld schließen sich an das Labyrinth an. Weizen wird in der Bibel und dem Ko-

ran genannt. Roggenkörner stammen vom Feld auf dem ehemaligen Todesstreifen der Berliner Mauer an der Bernauer Straße. Die beiden kleinen Kornfelder symbolisieren die Ausbreitung und das Aufgehen der Saat des Friedens und der Versöhnung zwischen Völkern, Menschengruppen und Religionen. Inmitten der beiden Felder steht der „Baum der Ökumene“. Dieser dreifach veredelte Apfelbaum vereint symbolisch die drei Religionen Judentum, Christentum und Islam als Zweige einer gemeinsamen Wurzel mit ihren unterschiedlichen Früchten. Der „Garten des Buches“ ist mit LEADER-Mitteln gefördert worden. Er wird unter anderem von der jüdischen Vereinigung Wiedergeburt in Oranienburg und von dem Verein der Muslime in Neuruppin aktiv unterstützt.



Mit Tieren in der Nacht – Unterwegs an der Kunster

Wer einen forstwirtschaftlichen Beruf in Brandenburg von der Pike auf gelernt hat, dem ist der kleine Ortsteil Kunsterspring bei Neuruppin längst



Publikumslieblinge und Attraktion sind die Europäischen Fischotter. Zu den Fütterungszeiten kann man sie im klaren Wasser der Kunster gut beobachten. Es empfiehlt sich, vormittags früh anzureisen, da die meisten Fütterungen gegen 11.00 Uhr stattfinden.



ein Begriff. 1952, in selben Jahr, in dem Brandenburg in drei Bezirke geteilt wurde, eröffnete hier die Waldarbeiterschule. 1967 wurde ein forstbotanischer Garten angelegt. Angeschlossen war ein Gehege, das zunächst verletzte oder verwaiste Wildtiere aufnahm. Daraus entwickelte sich einer der schönsten Tierparks im Land, den 1975 der Rat der Stadt Neuruppin übernahm. Um die Erhaltung und die Entwicklung des Tierparks als Umweltbegegnungsstätte zu unterstützen,

wurde 1991 ein Förderverein gegründet. Eigentlich ist es ein Wald mit Tiergehegen. Das Kunstertal ist durch Wälder, Wiesen und Feuchtgebiete geprägt. Zurzeit gibt es rund 400 Tiere von 80 Arten. Exoten sind nicht das Markenzeichen.

Der forstlichen Tradition folgend leben hier vor allem heimische oder ehemals heimische Wildtiere, darunter seltene Arten wie Wolf, Luchs, Wildkatze, Fischotter, Wisent und Schwarzstorch oder Auerhühner.

Wie viele Tierparks ist Kunsterspring ganz besonders auf Kinder eingestellt. So gibt es ein Streichelgehege mit afrikanischen Zwergziegen, das Terrarium und einen Abenteuerspielplatz. Gern gebucht werden die Führungen, die das Tierparkteam anbietet, ganz besonders aber die „Tiere der Nacht – Wolfsnacht“. Los geht es natürlich erst nach Einbruch der Dunkelheit. Die Teilnehmer lernen das Nachtleben der hier lebenden Tiere kennen. Manche sind dann besonders aktiv, neben Wölfen auch Europäische Fischotter, Waschbären, Eulen und Marderhunde. Andere Touren widmen sich „Wölfen und ihren Beutetieren“ oder „Fischotter&Co.“ Für alle Touren muss man sich vorab anmelden.

Tierpark Kunsterspring

Adresse	Kunsterspring 4 16818 Neuruppin Ortsteil Gühlen-Glienicke
Telefon	033929 70 271
E-Mail	info@tierpark-kunsterspring.de
Internet	www.tierpark-kunsterspring.de

Tief schürfend im Beet und Buch – Neumanns Erntegarten

Original und regional ist hier nicht nur das Obst und Gemüse, sondern auch der Senior der Familie. Gerhard Neumann ist Gärtner mit einem besonderen Faible für heimische Sorten und Autor. Seine Autobiografie heißt „Mein Weg zum Paradies“ und



ein Paradies sind die 34 Hektar Anbaufläche am Stadtrand von Potsdam, die seit 30 Jahren von Familie Neumann

bewirtschaftet werden. Wer das Glück hat, den Senior anzutreffen, kann sich an dessen Fabulierlust und Lebensweisheit erfreuen. Dass der rustikale Hofladen an der B 273 mal ein Schweinestall war, sieht und riecht man nicht. Das Gebäude stammt aus den Dreißigerjahren und wurde Anfang der Neunziger liebevoll und mit viel Einsatz restauriert und umgebaut. Im Angebot ist alles, was Familie Neumann selber anbaut beziehungsweise veredelt, ergänzt durch andere landtypisch aufgemachte Produkte. Das Spektrum reicht vom Obstsaft und selbstgemachten Marmeladen über Gemüse, Nudeln, Senf und Honig bis zu Eiern und Wurstspezialitäten. Weil

der Laden sich dort befindet, wo die Stadtlandschaft ins Ländliche übergeht, bot sich an, hier auch Stühle und Tische aufzustellen und eine kleine Gastronomie und sogar einen Kinderspielplatz unterzubringen. Bei Kaffee und Kuchen kann man eine Rast einlegen, wovon übrigens gerade auch diejenigen Gebrauch machen, die in den Anlagen unterwegs waren. Denn Neumann setzt auf die sogenannte Selbstpflücke, also eine Form der Direktvermarktung, wo jede und jeder selbst Hand anlegt. Pflanzenschutzmittel kommen möglichst wenig zum Einsatz, so dass

die Früchte zumeist rückstandsfrei in die jeweilige Erntesaison kommen.

Die Himbeerpflanzen haben beispielsweise in den vergangenen 30 Jahren nur zweimal eine Spritzung erlebt und bei den Äpfeln erfolgt nur alle drei Jahre eine Behandlung gegen die Obstmade. Mit Beginn des Sommers wird ohnehin nicht mehr mit Pflanzenschutzmitteln gearbeitet. Je nach der Witterung im Frühjahr beginnt die Saison mit der Erdbeerernte im Mai oder Juni. Nach den mehr als zehn Sorten Kirschen reifen Johannisbeeren, Stachelbeeren und ab Anfang August die ersten Pflaumen und Äpfel, ab Mitte August bis zum Herbst Himbeeren, Birnen, Äpfel. Ein Besuch im Hofladen sowie Selberernten ist von Juni bis Oktober immer mittwochs bis sonntags von 10.00 bis 18.00 Uhr möglich. Von November bis Mai hat der Hofladen an denselben Tagen von 11.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.



Neumanns Erntegarten

Adresse	Am Heineberg 2 14469 Potsdam
Telefon	0152 320 142 08
E-Mail	info@hofladen-potsdam.de
Internet	www.neumanns-erntegarten.de

Tradition über Generationen - Landwirtschaft seit 75 Jahren

✂ Mit der Eingemeindung Fahrlands in die Stadt Potsdam wurde 2003 aus einem ländlichen Urgestein wie Ernst Ruden ein Hauptstädter. In Wahrheit änderte er sich nie und erhob stets seine Stimme für seinen bäuerlichen Berufsstand und ganz besonders für den Erhalt der Familienbetriebe. Genau das ist ihm über ein Dreivierteljahrhundert gelungen und darauf ist er auch stolz, wovon sich seine



Besucher seit Jahren, zum Beispiel wenn sein Hof am zweiten Juniwochenende anlässlich der „Brandenburger Landpartie“ geöffnet hat, überzeugen können. 1946 erhielt Familie Ruden im Rahmen der Bodenreform sechs Hektar Land in der Gemeinde Fahrland am Nordufer des Fahrländer Sees. Mit viel Arbeit und Mühe entwickelte die Familie, inzwischen getragen von den Mitgliedern der dritten Ruden-Generation, daraus einen landwirtschaftlichen Betrieb, der sich mit den Veränderungen der Zeit immer entwickelt und vergrößert hat. Er umfasst heute 200 Hektar und bietet die ganze Breite der landwirtschaftlichen Produktion in einer Größenordnung, die zeigt, wie nahe die Landwirtschaft an der Natur ist, in und mit der Natur lebt. Auf den Weideflächen um den Hof stehen Mutterkühe mit ihrem Nachwuchs. Alpakas werden zur Zucht und Wollgewinnung gehalten. Direkt



gegenüber vom Hoftor schnattert jedes Jahr eine große Herde Gänse. Eine stattliche Anzahl von Hühnern in Freilandhaltung produziert Tag für Tag frische Eier. Auf den Feldern wachsen Futterpflanzen für die Tiere. Heu, Stroh, Hafer, Gerste, Weizen und Kartoffeln werden für den Eigenbedarf, aber auch zum Verkauf angebaut. Regionales Obst und Gemüse der Saison reift auf den eigenen Feldern sowie in den Gewächshäusern.



Dazu zählen Gurken, Tomaten, Kräuter und Salat.

Einen großen Teil der selbst angebauten und hergestellten landwirtschaftlichen Produkte verkauft Familie Ruden im eigenen Hofladen. Dieser hat immer freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr und samstags von 9.00 bis 12.00 Uhr geöffnet. Der Hof ist mit dem Bus, dem Fahrrad oder mit dem Auto gut zu erreichen. Seit vielen Jahren pflegt die Familie Ruden über einen Kooperationsvertrag auch die Zusammenarbeit mit der Regenbogenschule sowie der Kita in Neu Fahrland, vermittelt den Kindern vor Ort Wissen und Kenntnisse über die Landwirtschaft und das bäuerliche Leben.



Landwirtschaftsbetrieb Ernst Ruden

Adresse	Gellertstraße 3 14476 Potsdam Ortsteil Fahrland
Telefon	033208 500 69 0177 293 16 15
E-Mail	info@bauernhof-ruden.de
Internet	www.bauernhof-ruden.de

Familienparadies – Ländliche Gastlichkeit im Fläming

❧ Dieses Paradies liegt 70 Kilometer südwestlich von Berlin an der Hangkante zwischen dem hohen Fläming und den Belziger Landschaftswiesen. Hier ist man in einem Quellgebiet, eine Gegend mit Naturbadeteich und Wanderwegen, die den Namen

spezialitäten, Salat mit gebackenen Champignons. Die Kaffeekarte bietet hausgemachten Kuchen oder auch Eis. Soweit möglich, versuchen auch die Gleisenrings saisongerecht regionale Zutaten zu verwenden. Davon schwärmen nicht nur die touris-



Dippmannsdorfer Paradies trägt. Als im Ort ein Landgasthof öffnete, musste nicht lange nach einem zugkräftigen Namen gesucht werden: Seit 1979



bewirtschaftet nun Familie Gleisenring, inzwischen in zweiter Generation, das Restaurant „Dippmannsdorfer Paradies“. Kulinarisch wird hier eine Küche gepflegt, die die Waage zwischen Tradition und Moderne hält. In Brandenburg traditionell beliebte Gerichte wie Geflügelleber, Schnitzel, zu Weihnachtszeit einen Gänsebraten schätzt man hier genauso wie eine Brennnesselsuppe, einen hausgemachten Holundertee, hausgebackene Kuchen-



tischen Besucher des Fläming. „Wichtig ist für uns“, so Inhaberin Doreen Gleisenring, „dass die Menschen unserer Region uns als geselligen Mittelpunkt schätzen. Wir begleiten viele von ihnen über Generationen. Auswärtige Gäste wundern sich manchmal, wie vertraut das Team mit den Einheimischen umgeht. Das Paradies gehört eben zur Familie dazu, aber wir nehmen auch gerne neue ‚Gesichter‘ in diese Familie auf.“ Dabei hilft, dass die Fläminger als gesellig gelten und die Feste feiern, wie sie fallen. Dank der Fördermittel aus dem LEADER-Programm wurde es möglich, die Außenanlagen des Restaurants barrierefrei zu gestalten und Toiletten behindertengerecht zu modernisieren, „um so weiter unseren Standort im Fläming der Zeit und den Gegebenheiten anzupassen und für kommende Generationen zu sichern.“ Nach dem Essen wäre ein Spaziergang durch das Quellgebiet, vorbei an der Wassermühle und Fachwerkkirche, zu empfehlen. In der warmen Jahreszeit lädt das Naturbad ein.

Dippmannsdorfer Paradies

Adresse	Doreen Gleisenring Am Sportplatz 10 14806 Bad Belzig Ortsteil Dippmannsdorf
Telefon	033846 400 02
Internet	gleisenringsparadies.vpweb.de



Hoflieferant aus Mittelmark - Fleischerei Kaplick

Verbraucher wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und wie es produziert wird. Ganz besonders gilt das für Fleisch- und Wurstwaren. Das spürte auch Fleischermeister Ingo Kaplick, der seine Hoffleischerei mit ELER-Mitteln erweiterte. Dazu gehörte nicht nur der Ausbau der Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten, sondern auch die Einrichtung eines Hofladens in Alt Bork in der Gemeinde Linthe. Im Jahr 2017 überführte Ingo Kaplick seine Hoffleischerei vom Neben- in den Haupterwerb. Danach stieg die Nachfrage nach

seinen handwerklichen Fleischereiprodukten stetig. Die Tiere stammen aus dem landwirtschaftlichen Familienbetrieb seines Vaters gleich nebenan. Die Energie für den Fleischereibetrieb kommt aus der ortsansässigen Biogasanlage. Verantwortungsvolles Schlachten und hochwertige Fleischprodukte gehen bei Ingo Kaplick Hand in Hand. Neue Technologien der Schlachtung in Verbindung mit kurzen Wegen vom Stall vermindern den Stress für die Tiere deutlich, was sich nachweislich auf die Fleischqualität auswirkt. Davon überzeugen sich immer mehr Kunden vor Ort. Sie kommen nach Alt Bork, um zu sehen, von welchem Hof die Ware kommt und wie dort gearbeitet wird. Ziel von Kaplick ist auch, seinen Kunden das Fleischerhandwerk näher zu bringen. Zudem möchte er mit der Qualität der Produkte zeigen, dass Regio-

nalität einerseits dem Tierwohl dient und andererseits handwerkliche Arbeit ihren Preis hat. Im Hofladen sucht er das Gespräch mit seiner Käuferschaft und sorgt vor allem für eine verbesserte Grundversorgung für die ländliche Bevölkerung. Das ist nicht zuletzt



einer der Grundgedanken der LEADER-Förderung. Die Erweiterungsmaßnahmen wurden im ehemaligen Schweinestall umgesetzt. Der barrierefreie Hofladen floriert. Der Kundenstamm erweitert sich stetig und die Arbeitsbedingungen für die Beschäftigten und Inhaber haben sich deutlich verbessert. Inzwischen sind seine Produkte auch rund um die Uhr an zwei Automaten an der B2 in Buchholz und am Hotel „Linther Hof“ erhältlich.

Hoffleischerei Ingo Kaplick

Adresse	Alt Bork 4 14822 Linthe Ortsteil Alt Bork
Telefon	01520 856 56 38
E-Mail	kaplickingo@gmail.com
Internet	www.hoffleischerei-kaplick.de

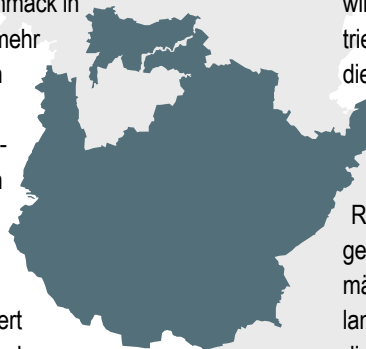


Wurzelt in der Stadtgeschichte - Teltower Rübchen

Das Teltower Rübchen (*Brassica rapa* var. *rapa*) ist eine überregional bekannte Delikatesse, die speziell in der Stadt Teltow angebaut wird. Die Herkunft liegt weitgehend im Dunkeln. Es könnte von flämischen oder sächsischen Bauern im 12. oder 13. Jahrhundert aus ihrer Heimat mitgebracht worden sein. Aber auch eine gezielte Züchtung durch Zisterziensermönche ist nicht ausgeschlossen. In der Teltower Region wieder zunehmend angebaut und angeboten, eroberte es mit seinem unverwechsel-



baren, pikanten Wohlgeschmack in den vergangenen Jahren mehr und mehr die Speisekarten der Gastronomen und der Privathaushalte zurück. Außer in Deutschland werden Rüben in der Schweiz angebaut. Die Stadt Teltow ist sich ihrer „Wurzeln“ bewusst, unterstützt und fördert materiell wie ideell das Rübchen und seinen Freundeskreis. Die Wortmarken „Rübchenstadt Teltow“ und „Teltower Rübchen“ sind geschützt.



Förderverein für das Teltower Rübchen e.V.

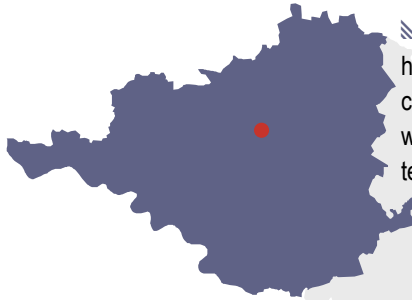
Adresse	Potsdamer Straße 48 14513 Teltow
Telefon	03328 33 73 07
Fax	03328 35 26 51
E-Mail	info@teltowerruebchen.de
Internet	teltowerruebchen.de

Alljährlich findet zum Saisonstart am letzten Sonntag im September im Teltower Ortsteil Ruhlsdorf ein Rübchenfest mit buntem Programm statt. Johann Wolfgang von Goethe ließ sich die eigentümlichen Gewächse von seinem Berliner Freund Carl Friedrich Zelter über viele Jahre hinweg nach Weimar schicken. Zu Beginn der Industrialisierung ging der Anbau der Rübchen zurück, weil niemand mehr für einen Hungerlohn auf dem Feld schuften wollte. Doch bevor Maschinen entwickelt waren, änderte sich die Landwirtschaftsstruktur grundlegend, denn aus Kleinbetrieben wurden zu DDR-Zeiten Genossenschaften, für die sich der Anbau eines Nischenprodukts nicht lohnte.

Allein Hobbygärtnern ist es zu verdanken, dass die 300-jährige Kontinuität des Anbaus nicht abbricht. Heute erleben die Teltower Rübchen eine Renaissance – nicht zuletzt, weil ihnen eine enorm gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird. Regelmäßig werden Samen an Liebhaber in ganz Deutschland und auch ins benachbarte Ausland geschickt. Weil die Edelknollen jedoch nach wie vor beschwerlich von Hand geerntet werden müssen, gibt es heute nur noch wenige Bauern und Gartenfreunde, die das Original auf ihren Äckern heranziehen. Wurden früher tonnenweise Teltower Rübchen auf den Berliner Märkten gehandelt, sind es heute nur noch wenige hundert Kilogramm.



Bewohnbares Museum – Schloss Wolfshagen



Am Ufer der hier weit aufgeätherten Stepenitz wurde im Mittelalter von den Edlen Herren Gans zu Putlitz eine Burg erbaut.

Die heute sichtbaren Gebäude errichtete 1787 Albrecht Gottlob Gans Edler Herr zu Putlitz 1787 als Zweiflügelanlage. Zu DDR-Zeiten, ab 1952, wurde das Schloss als Schule genutzt. Um eine zukünftige Nutzung für das in der Bausubstanz wertvollste Gebäude aus der Familie Gans zu Putlitz zu finden, wurde 1995 der Förderverein begründet. Anfänglich zum Teil großzügig fließende Zustiftungen ermöglichten einen provisorischen Museumsbetrieb. Über Jahre wurde immer wieder investiert, insbesondere aus Förderprogrammen für die Ländliche Entwicklung. Entstanden sind nicht nur Räume für die Sammlungen, sondern ein „bewohnbares Museum“. Das große Esszimmer kann nun wieder für Kaffeetafeln und Empfänge genutzt werden. Anstelle der 1982 abgerissenen schlichten Fachwerkkapelle von 1570 wurde im Haus eine Kapelle eingerichtet mit den originalen Gestühlswangen von 1572, Wappenepitaphien und Gegenständen aus der alten Kapelle. Den ersten Stock, den früher die Schlafräume eingenommen hatten, füllt jetzt eine überregional bedeutsame Sammlung mit unterglasuretblau gemaltem Porzellan, Gebrauchsgeschirr aus vier Jahrhunderten und über 50 Manufakturen. Dazu kommt der festliche Gartensaal mit dem originalen Parkett des 18. Jahrhunderts, mit rekonstruierter Lein-

wandbespannung, auf der für die verlorenen Originale Stiche mit friderizianischen Szenen hängen. Dieser Festraum wird für Konzerte, Vorträge und standesamtliche Trauungen benutzt. Im Souterrain gibt es eine nachgestellte Gutshausküche, Räume, die sich auf die

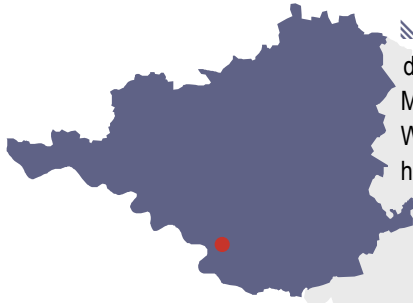


Arbeiten auf dem Gut beziehen und eine Textilsammlung mit Weißstickereien, Seidenbändern, Damastischwäsche, Spitzen und Accessoires aus den Gütern und ererbte Familienstücke. Glanzstück ist ein Cape aus Schwanenflaum aus dem Baltikum vor 1850. Ein DDR-Klassenzimmer wurde in Erinnerung an die lange Schulnutzung eingerichtet. Die freien Flächen dienen für Wechselausstellungen und im Advent für den Flohmarkt zugunsten des Schlosses. Für Museumsbesucher gibt es immer Kaffee und selbstgemachten Kuchen. Wer es nicht bis in die Prignitz schafft, kann auf der Homepage des Vereins die Schlossräume virtuell durchwandern.

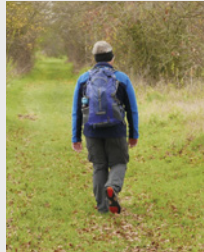
Förderverein Schloss-Museum Wolfshagen e.V.

Adresse	Prof. Dr. Bernhard von Barsewisch Putlitzer Straße 16 16928 Groß Pankow Ortsteil Wolfshagen
Telefon	038789 610 63
E-Mail	info@schlossmuseum-wolfshagen.com
Internet	www.schlossmuseum-wolfshagen.com

Wege nach Wilsnack – Regional und gesund pilgern



Immer wieder machen sich Menschen auf den Weg, um auf dem historischen Pilger-



weg im Nordwesten Brandenburgs von ihrem Tagesgeschäft abzuschalten und spirituelle Erfahrungen und Naturerlebnisse zu sammeln. Entlang der 130 Kilometer von Berlin bis zur Wunderblutkirche in Bad Wilsnack haben inzwischen tausende Pilgerinnen und Pilger schon diese Erfahrungen gemacht. Hat man den Speckgürtel im Berlin erst einmal verlassen, stellt sich die Frage, wo gibt es etwas zu essen, wo kann man übernachten? Und vielleicht würde die Eine oder der Andere auch gern ein Souvenir von der Tour mitbringen. Der Förderverein der Wunderblutkirche e.V. stellt unter dem Projekttitel Biopilgern auf seinen SocialMedia-Kanälen Hofläden, Manufakturen, Bauernhöfe, Cafés, Bistros und Kulturtreffs längs des

Weges vor. Die Prignitzer sind bislang die einzigen in Deutschland, die für einen Pilgerweg ein solches Konzept umsetzen. Biopilgern bietet nicht nur Informationen zur täglichen Versorgung: Vielmehr sollen die kleinen und mittelständischen, regionalen Anbieter von



größtenteils ökologisch erzeugten Lebensmitteln unterstützt werden. Es geht auch um die bewusste Wahrnehmung der Landschaft, um Entdeckungen am Wegesrand. Der Verein hat ein Unterkunftsverzeichnis mit Anbietern, die sich speziell auf die pilgernden Wanderer eingestellt haben, die man über die Webseite kennenlernen kann.

Förderverein Wunderblutkirche Sankt Nikolai Bad Wilsnack e.V.

Adresse Vorstandsvorsitzender Jochen Purps
Große Straße 25
19336 Bad Wilsnack

Telefon 038791 62 00

E-Mail info@wunderblutkirche.de

Internet www.wegenachwilsnack.de und
www.wunderblutkirche.de



Künstlerhof an der Löcknitz – Kreativ in Lenzen



Wenige Schritte von der Seetorbücke entfernt gelangt man in das

der Region des Vierländerecks, aus dem Ausland und mit eigenen Werken. Ein Schwerpunkt ist Kunst aus Lateinamerika. Der Künstlerhof bietet Töpfer-, Bildhauer-, Film- oder Fotokurse an. Hier



Zentrum des Städtchens Lenzen an der Elbe, ehemals ein deutscher Grenzort zwischen Ost und West. In der Seetorstraße 9 befindet sich seit 2021 die SEETOR.ART, die erste Galerie der Stadt, die sich als Raum für zeitgenössische Kunst versteht. Bereits von der Straße aus lädt die helle Galerie zum Besuch ein. Tritt man ein, öffnet sich der Blick in einen kopfsteingepflasterten Skulpturenhof, an den sich eine große ehemalige Schmiede anschließt. Sie bietet Kreativen einen gemeinschaftlichen Arbeitsraum. Die Galerie wird von den Künstlern und Filmemachern Karin Albers und Boris Matas geleitet. Mehrmals jährlich laden sie zu Ausstellungen mit Arbeiten von Gastkünstlern aus

trifft man sich auch zum gemeinsamen Zeichnen. Im Hofensemble steht auswärtigen Künstlern eine Gästewohnung zur Verfügung. Zu allen Jahreszeiten reizt die Landschaft des Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe mit ihren prächtigen Naturimpressionen, diese künstlerisch zu verarbeiten. Wenige Schritte von der Galerie entfernt schlängelt sich das Flüsschen Löcknitz, ein Nebenarm der Elbe, auf dem man zu Kanutouren aufbrechen kann. Etwas weiter lockt der sechs Kilometer sich hinziehende Rudower See. Im Herbst sammeln sich Kraniche, Gänse und Schwäne in den Wiesen und Mooren in der Umgebung. Lenzen selbst bietet eine denkmalgeschützte Altstadt. //

Biosphärenreservat
Flusslandschaft
Elbe - Brandenburg



Galerie SEETOR.ART

Adresse	Karin Albers, Boris Matas Seetoorstraße 9 19309 Lenzen
Telefon	038792 91 38 21
E-Mail	kontakt@seetor.art
Internet	www.seetor.art

Im Pücklerdorf - Altes Pfarrhaus Groß Döbbern

Das Pücklerdorf Groß Döbbern hat sich als Landesieger 2020 beim Deutschen Nachbarschaftspreis gegen acht andere nominierte Projekte aus Brandenburg durchgesetzt. Insgesamt hatten sich über 900 Projekte deutschlandweit für diesen Preis beworben. Groß



Döbbern bedeutet „großes Sumpfloch“. Klingt nicht sehr einladend, aber wer sich dennoch auf den Weg ins Pücklerdorf macht, wird positiv von der Idylle überrascht. Statt Sumpf erwartet ihn ein lebendiges Dorf, dessen Ortskern

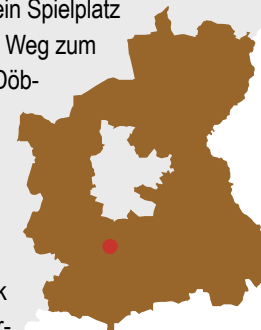
ein wenig an „Bullerbü“ von Astrid Lindgren erinnert. Das denkmalgeschützte Ensemble besteht aus der Dorfkirche, der ehemaligen Schule und dem alten Pfarrhaus. Letztgenanntes wird seit 2005 von einem Förderverein schrittweise saniert und wieder genutzt. Das herrschaftlich anmutende Pfarrhaus wurde im Jahr 1785 – dem Geburtsjahr des bekannten Gartenkünstlers Fürst Hermann von Pückler – von dessen Großvater errichtet. In der Kirche hängt über dem Altar ein Wappen der Familie. Früher gab es dort einen Patronatssitz. Zurück zum Pfarrhaus: Könnte das Gebäude sprechen, hätte es viel zu erzählen - vom Krieg, von Dürren, vom Hochwasser,

vom Religionsunterricht, von Mietern, von allerlei Dorfgeschichten, vom langsamen, jahrzehntelangen Verfall. Aber es könnte niemals etwas vom Leben eines Pfarrers erzählen, denn dafür wurde es nie genutzt. Der Pfarrer wohnte immer in Klein Döbbern und betreute die Kirchgemeinde von dort. Doch was macht das Pfarrhaus so besonders? Das großzügige Areal ist mittlerweile ein lebendiges Dorfkern geworden. Gleich nebenan wurde ein Naschgarten angelegt. Auf dem Grundriss des ehemaligen Nebengebäudes ist ein Bouleplatz entstanden. Die Pfarrhauswiese dient den Kindern als Bolzplatz oder wird für Volleyball genutzt. Schritt für Schritt wird das Pfarrhaus saniert und in ein lebendiges Gemeindezentrum umgebaut. Und es ist schon allerhand passiert: Die Kleinsten können in der Weihnachtszeit ein Puppenspiel erleben, die Pfarrhauswiese wird im Sommer zum Freilandkino und auf der großen Wiese wird Fußball gespielt. Eine Blühwiese ist angelegt, ein Pavillon und ein Grillplatz laden ein und immer werden wieder Projekte umgesetzt. Zuletzt kam ein Spielplatz dazu, ein weiterer Schritt auf dem Weg zum lebendigen Dorfkern, der für alle Döbberner ein Treffpunkt ist. Möglich geworden ist der Bau dank der EU-Fördermittel (LEADER-Programm) und Eigenmittel in Höhe von 5.000 Euro, die überwiegend durch den Verkauf der Ortschronik gesammelt und durch Spenden ergänzt wurden.



Förderverein Altes Pfarrhaus Groß Döbbern e.V.

Adresse	Ortsbeirat Groß Döbbern, Steffi Dubrau Pücklerweg 1 03058 Neuhausen/Spree Ortsteil Pücklerdorf Groß Döbbern
Telefon	0151 126 096 44
E-Mail	pfarrhaus@gross-doebbern.de
Internet	www.gross-doebbern.de



Backen Strittmatters Brötchen – Drei Generationen und 90 Jahre

Wie in vielen Regionen Deutschlands gibt es auch in Brandenburg nur noch wenige handwerklich geführte Familienbäckereien. Wenn eine dann wie die Bäckerei Labsch in diesem Jahr 90 Jahre besteht, dann ist das angesichts der Umbrüche, den die Lausitz in dieser

Zeit erleben musste, eine kleine Sensation. In dritter Generation gibt es den Betrieb, der in Klein

Kölzig seinen Sitz hat. Filialen findet man außerdem in Spremberg, Bohsdorf und Gablenz. Bohsdorf und Bäcker? – da war doch was. Richtig, der gerade im Osten Deutschlands populäre Romanautor Erwin Strittmatter hatte ab 1919 mit seinen Eltern, die dort eine Kolonialwarenhandlung und Bäckerei betrieben, hier gelebt. In seiner in großer Auflage erschienenen und später verfilmten Trilogie „Der Laden“ setzte er Bohsdorf ein literarisches Denkmal. Heute ist Strittmatters Laden keine Bäckerei mehr, sondern dank Fördermittel aus der Ländlichen Entwicklung die „Erwin-Strittmatter-Gedenkstätte“. Im Dorf ist es nun die Labsch und Hedel GbR Hans Labsch, die mit ihrem „Handbetrieb“ dafür sorgt, dass Backwaren auch weiter aus Bohsdorf kommen. Das Ge-

schwisterpaar Labsch und Hedel führt den Betrieb schon seit 15 Jahren. Die älteste Tochter von Claudia Hedel steht bereits in den Startlöchern, um das Unternehmen in vierter Generation fortzuführen. Bis dahin wird jedoch noch etwas Zeit ins Land gehen. Das 100. Betriebsjubi-



läum wollen Claudia Hedel und ihr Bruder Timo Labsch auf jeden Fall noch gemeinsam in ihrer Backstube feiern. Und wenn man schon eine Filiale in Bohsdorf unweit von „Strittmatter Ladens“ betreibt, muss auch etwas Regionales im Angebot sein. So wurde recherchiert, getüftelt und gebacken. Es entstanden, hergestellt aus Leinöl für die Geschmeidigkeit und aus Quark für dauerhafte Frische, die „Strittmatter Brötchen“. Außerdem gibt es seit einigen Jahren ein Schulbrot. Die Rezeptur wurde mit Grundschülern aus dem Nachbarort entwickelt, natürlich unter Zuhilfenahme von regionalen Produkten. Weiterhin bekommt man in den Filialen Buchweizenbrot und -semmeln, saisonale Obstkörbchen, Torten oder auch süße Köstlichkeiten. Im Sommer gibt es die Grillstange aus Buchweizenmehl mit getrockneten Tomaten und speziellen, mediterranen Gewürzen. Die Tigersemmel klingt schon dem Namen nach exotisch und ist es auch.



Bäckerei Labsch GbR

Adresse	Gahryer Weg 1 03159 Neiße-Malxetal Ortsteil Klein Kölzig
Telefon	035600 66 07
Fax	035600 236 16
E-Mail	bäckerei_hans_labsch@t-online.de

Ölreichtum in der Lausitz – Milch aus dem Hahn

Die Agrargenossenschaft Drebkau eG weist neben Pflanzenbau und Milchviehhaltung zwei Besonderheiten auf. Zum einen gehört der Landwirtschaftsbetrieb, der auch auf Kippenflächen wirtschaftet, zu den wichtigen Partnern bei der Rekultivierung des Tagebaus

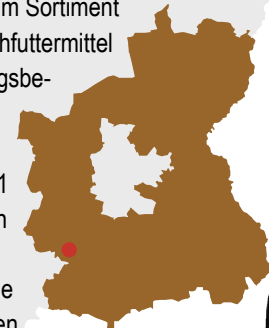


Welzow-Süd. Zum anderen setzen die Niederlausitzer immer mehr auf die Direktvermarktung eigener Produkte. Die Herstellung des Drebkauer Leinöls als gesundes und hochwertiges Lebensmittel ist dabei ganz besonders erwähnenswert. Der Anbau von Lein hat in der Niederlausitz eine lange Tradition, da die Standortansprüche der Pflanze sehr gut zu den Gegebenheiten passt. Seit 2018 wird aus dem angebauten Lein ungefiltertes, naturbelassenes Öl hergestellt. In Schorbus werden die gereinigten Leinsamen kalt gepresst. Das schonende Verfahren schützt die wertvollen Inhaltsstoffe, so dass diese im Öl enthalten bleiben. Das

Agrargenossenschaft Drebkau eG

Adresse	Geschäftsführung Dagmar Schenke Schwarzer Weg 110 03116 Drebkau
Telefon	035602 731
Fax	035602 732
E-Mail	post@agar-drebkau.de
Internet	www.agrar-drebkau.de

Drebkauer Leinöl ist in Flaschen oder lose im Speicher in Jehserig erhältlich. In Flaschen kann man es auch in Verkaufseinrichtungen der Region kaufen. Die Agrargenossenschaft Drebkau eG betreibt zudem einen Onlineshop für Leinöl, Leinsamen und Leinpresskuchen. Die Drebkauer Frischmilch wird über vier Milchtankstellen in Verkaufseinrichtungen in Neu-Seeland, Senftenberg, Spremberg und Kolkwitz direkt vermarktet. Durch die Pasteurisierung bleiben alle gesunden Inhaltsstoffe in der Milch erhalten. Keime werden abgetötet. Die Agrargenossenschaft Drebkau eG wurde schon mehrfach für ihre Milch ausgezeichnet. Um die Qualität der Milchproduktion und die Tiergesundheit der Kühe zu erhalten und weiter zu optimieren, ist ein Stallneubau mit mehr Haltungskomfort und moderner Stalltechnik wie Melkroboter in Planung. Im Speicher Jehserig besteht auch die Möglichkeit, kleine Mengen Futtermittel aus eigener Produktion zu kaufen. Zum Sortiment im Speicher gehören fertige Mischfuttermittel und Artikel für den Nutztierhaltungsbedarf. Besonders beliebt sind die Sonnenblumenkerne zur Winterfütterung der Wildvögel. Seit 2021 gibt es ein weiteres Angebot, den „Drebkauer Kochtopf“ mit Frühstück und Mittagstisch, für alle, die nicht selbst am Herd stehen wollen oder können.



Erholen und Errollen - Flaeming-Skate

Mit Hilfe von Fördermitteln aus der Ländlichen Entwicklung konnte der Landkreis Teltow-Fläming seit 1995 die Flaeming-Skate zu einer touristischen Attraktion entwickeln. Damit die Idee keine heimlichen Nachahmer findet, wurde das Vorhaben zunächst als

Radweg, der Orte und Sehenswürdigkeiten miteinander verbinden soll, getarnt. Im Januar 2001 wurde das Projekt – nun schon als Flaeming

jekteten zählen zum Beispiel die Hüllensanierung der „Formwerkstatt“ im Museumsdorf Baruther Glashütte, die Sanierung des Heimatmuseums in Zossen, der Dorf- und Skatertreffpunkt in Liedekahle. Es lohnt sich also, öfter zu kommen. Auf der Skate kann man, wie der Name schon sagt, Skaten, aber auch als Rad- oder Rollstuhlfahrer, Stepperbiker oder mit dem Skirollern unterwegs sein – alles kein Problem. Das glatte Asphaltband der Flaeming-Skate

bietet die Möglichkeit, sich eine ganze Region zu errollen. Die zwei bis drei Meter breite Bahn erstreckt sich über 230 Kilometer. Zur Orientierung wurde die Skate in verschiedene Rundkurse aufgeteilt, die man nutzen kann, aber nicht muss. Die Skate-Arena Jüterbog ist Deutschlands modernste Piste für den schnellen Sport. Sie bietet ideale Trainingsbedingungen und bietet den Rahmen für Speedskating-Wettkämpfe, Inline-Veranstaltungen und Freizeitevents. Sonst geht es meist fernab von störendem Straßenverkehr durch Felder, Wiesen und

Wälder, vorbei an idyllischen Dörfern und Städten, ehrwürdigen Feldsteinkirchen, historischen Mühlen und vielen anderen Zeitzeugen der älteren und jüngeren Geschichte. Eine Pause kann man an über 50 individuell gestalteten Rastplätzen direkt an der Strecke einlegen. Die Asphaltbänder führen aber auch an Gaststätten und Biergärten vorbei.



Skate - auf der Grünen Woche in Berlin dann erstmals öffentlich präsentiert. Im selben Jahr hieß es auf dem ersten Abschnitt, dem 11,5 Kilometer-Rundkurs Kolzenburg-Jänickendorf-Kolzenburg, freie Fahrt. Seitdem ist die Flaeming Skate auch kein Geheimtipp mehr, sondern eine Erfolgsgeschichte, die immer weiter fortgeschrieben wird. Die lokale LEADER-Aktionsgruppe führt die Skate sogar im Namen. Immer neue Abschnitte wurden eröffnet, Sehenswürdigkeiten am Wegesrand aufpoliert. Zu den aktuellen Pro-

Landkreis Teltow-Fläming

Adresse	Wirtschaftsförderung und Investitionsmanagement Sachgebiet Wirtschaftsförderung, Tourismus und Mobilität Am Nuthefließ 2 14943 Luckenwalde
Telefon	03371 608 13 42
Fax	03371 608 90 12
E-Mail	flaeming-skate@teltow-flaeming.de
Internet	www.flaeming-skate.de

Im Baruther Tal gereift - Urstrom-Kaese

Die Urstrom Kaese GmbH wurde im Sommer 2020 von Paul Thomas und Yule Seifert gegründet. Gemeinsam haben sie mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Branche. Beide haben einen wissenschaftlichen Hintergrund. Zusammen verfügen sie über ein sich perfekt



ergänzendes Wissen rund um Käse und seine Herstellung. Nach seinem Abschluss in Biochemie arbeitete Paul mehrere Jahre als handwerklicher Käsehersteller in seinem Heimatland Großbritannien. Nachdem er viel Erfahrung gesammelt und ein umfassendes Verständnis für Käse entwickelt hatte, wurde er freiberuflicher Molkereitechnologe und Hygieneberater. Er hat Käseherstellern auf der ganzen Welt geholfen, Mitarbeiter zu schulen, Rezepte zu entwickeln und Probleme zu beheben. Er ist nicht nur Mitautor des europäischen Leitfadens für gute Hygienepaxis, sondern hat auch zwei eigene Bücher über die Herstellung von Käse und Wurstwaren geschrieben.

Urstrom Kaese GmbH

Adresse	Dämmchen 15 15837 Baruth/Mark Ortsteil Schöbendorf
E-Mail	info@urstromkaese.de
Internet	www.urstromkaese.de
Öffnungszeiten	Hofladen freitags von 14.00 - 18.00 Uhr geöffnet

Yule begann ihre Käsekarriere bei einem Top-Affineur in ihrem Heimatland Belgien. Nach Abschluss ihres Ingenieurstudiums folgte Yule ihrer Leidenschaft und lernte viel über Käse und Käseherstellung, indem sie Praktika in Molkereien

in Japan, Australien, Italien und Belgien absolvierte. Danach kam sie

nach Berlin und arbeitete erst für Knippenbergs und später als Mitinhaber bei Alte Milch. Die Hofmolkerei befindet sich 70 Kilometer südlich von Berlin im Herzen des Baruther Urstromtals. Die für Urstrom Kaese verwendete Milch stammt aus einer einzigen Herde von 400 Jersey-Kühen von der benachbarten Farm. Die wird von Rainer Schmitt geführt. Die Wahl dieser Rasse ist kein Zufall. Die Kühe sind nicht nur schön und freundlich, sie geben auch eine sehr reichhaltige Milch mit einem höheren Protein- und Fettgehalt. Der Betrieb bewirtschaftet 400 Hektar, genug um die Kühe im Sommer draußen grasen zu lassen und zusätzlich das Futter anbauen zu können, das die Tiere im Winter fressen.



Auf Linie bewegt – Zu Fuß von Blankenfelde nach Baruth

/// Mit einer Gesamtlänge von 45 Kilometern erstreckt sich der Wanderweg vom Bahnhof Blankenfelde-Mahlow bis zum Bahnhof Baruth/Mark. Mit einem roten Balken auf weißem Grund ist die „Baruther Linie“ hervorragend ausgeschildert, entlang den Gleisen

schattigen Rad- und Wanderweg am Nottekanal, der früher als Treidelweg zum Transport von Ziegelsteinen diente, geht es nach Mellensee. Hier führt der Weg durch Wiesen und Wälder und man kommt am Großen Wünsdorfer See vorbei. Die längste Etappe mit 22,5

52



der Regional-Expresslinie RE 5 mit den Haltepunkten Blankenfelde-Mahlow, Dahlewitz, Rangsdorf, Dabendorf, Zossen, Wünsdorf-Waldstadt, Neuhoof und Baruth. Von Blankenfelde-Mahlow geht es in Richtung Rangsdorf am Glasowbach entlang. Obwohl die Bahngleise und die Autobahn nicht weit entfernt sind, hört man nichts außer Vogelgezwitscher. Der Weg führt vorbei am Rangsdorfer See mit seinen Niedermoorgebieten und weiter über das Naturschutzgebiet „Zülowgrabeniederung“ mit mehr als 200 Vogelarten nach Dabendorf. Dort geht es weiter über Wiesen, die von Kranichen als Rastplatz aufgesucht werden, nach Zossen. Am von Bäumen umsäumten,

Kilometern – zwischen Wünsdorf und Baruth - führt größtenteils durch Kiefernwald. Durch das Forstrevier Wunder, in dem noch eine Tafel an die alte Wohnsiedlung „Wunder“ erinnert und der ehemalige Friedhof zu besichtigen sind, geht es dann nach Mückendorf. Dort führt der Weg nach Paplitz und weiter durch das Baruther Urstromtal auf dem „Fürstenweg“ mit Blick zum Schloss Baruth. Für den 2008 eröffneten Wanderweg „Baruther Linie“ gibt es eine eigene Homepage. In diesem Jahr wird, organisiert durch den Tourismus-Stammtisch, ein „Tag der Baruther Linie“ stattfinden. Von Blankenfelde und Baruth kommen dann Wanderer, um sich in Zossen zu treffen, zu feiern und auszutauschen. Vom Bahnhof Zossen kann man dann zum Ausgangspunkt mit der Regionalbahn zurückfahren. Veröffentlicht wird der Termin mit weiteren Informationen im Internet. ///

Regionalwanderweg Baruther Linie

Adresse	Marion Pods Klausdorfer Straße 15 15838 Am Mellensee
Telefon	0172 806 69 44
E-Mail	info@barutherlinie.de
Internet	www.baruther-linie.de

Sternehotel – Im Baumhaus in der Schorfheide

☞ Hat man erst einmal das Kerngebiet der Schorfheide von Süden kommend passiert, gelangt man nach einer langen Waldfahrt in das Straßendorf Gollin. Aber nicht hier, sondern gleich links abbiegend an einer Nebenstraße in Richtung Templin erreicht man ein



allein stehendes, ausgedehntes landwirtschaftliches Grundstück, das Gut Gollin, heute ein touristischer Ferienhof. Ferienwohnungen und Zimmer im früheren Landschulhaus wurden vom Ehepaar Wurth im Jahr 2015 von Grund auf renoviert. Die Wohnungen bieten Platz für bis zu sechs Personen und sind modern eingerichtet. Der im Wortsinn Höhepunkt sind hier die Baumhäuser. Die wurden behutsam in das Wäldchen eingebunden, sind ohne fließend Wasser, Kanalisation und feste Wege. Sanitäranlagen befinden sich im Gutshaus. Im Gut wurden zwischen 2017 und 2021

Gut Gollin und Baumhaushotel Uckermark

Adresse	Susanne, Lisa und Karl-Ernst Wurth Gut Gollin 1 17268 Templin Ortsteil Gollin
Telefon	039882 61 99 41
E-Mail	mail@baumhaushotel-uckermark.de mail@gut-gollin.de
Internet	www.gut-gollin.de www.baumhaushotel-uckermark.de



fünf außergewöhnliche Baumhäuser errichtet, die allesamt die Handschrift der Erbauer tragen und mit viel Liebe und Hingabe gestaltet wurden. Hier können die Gäste von ihren luftigen Terrassen aus Rot- und Damwild in den weitläufigen Gattern beobachten. In der klaren Luft und der Weite der Schorfheide, dem größten Waldgebiet Norddeutschlands, kann man nachts Sterne sehen, die in der Stadt hinter einem Schleier verborgen sind. Hier hört man wieder die Geräusche der Tiere, das Rascheln der Blätter, das Knarren der Äste. Im Hofcafé gibt es Kaffee und selbstgebackenen Kuchen. Wer den Kuchen lieber im Freien genießen will, findet im Sommer ein Plätzchen im Korbstuhl am Teich oder unter der großen Hofeiche. Der Laden bietet ein Sortiment aus der Region, darunter auch die Produkte, die der Hof selbst herstellt, zum Beispiel Rindfleisch in Premiumqualität, täglich frische Eier von den Freilandhennen, Fleisch- und Wurstwaren, täglich frisches Brot, Honig von Imkern aus der Region, Marmeladen, Käse, Milch und Fruchtsäfte. Neben Lebensmitteln führen die Wurths eine Auswahl an Lederwaren, Wärmekissen und einiges aus der Kategorie „Gestricktes und Genähtes“.



Großvaters Rezeptgeheimnisse – Historische Liköre

Man trat seinen Augen kaum, wenn man in einem Städtchen wie Brüssow durch die Tür der Alrich-Manufaktur für historische Liköre tritt und sich plötzlich in einer eleganten Verkostungsstube aus dem 19. Jahrhundert wiederfindet. Der Inhaber Stephan Be-



54



cker begrüßt die Kundschaft mit einem freundlichen „Herzlich willkommen im Hause Alrich!“, präsentiert das Sortiment und bietet Kostproben an. Hier erlebt man Geschmacksrichtungen, wie man sie heutzutage überhaupt nicht mehr kennt. Von blumig bis bitter, von süß bis herb ist alles dabei. „Diese Liköre sind alle hergestellt nach historischen Rezepten von vor 1945. Die Rezeptbücher sind Erbstücke meines Großvaters, der hier in Brüssow auch schon eine Likörmanufaktur hatte, gegründet wiederum von meinem Urgroßvater 1903. Der hieß Alfred Richter, daher der Name Alrich“, erklärt Becker. Verwendet werden getrocknete Kräuter in Apothekenqualität, hochreiner Alkohol, speziell aufbereitetes Wasser, Zucker und Glukosesirup – mehr nicht. Auch die Etiketten stammen aus dem Erbe des Großvaters. Betritt man den Produktionssaal, kann man linker Hand schon die funkelnde, kupferne Destillationsanlage sehen. „Hier wird das Aroma der Kräuteransätze deutlich verfeinert“, sagt Ingo Schaal, Mitarbeiter



für Bau, Produktion und Vertrieb. „Bitteransätze werden allerdings nicht destilliert, dafür haben wir dieses Gerät“, erläutert er und verweist auf

die große Tinkturenpresse gleich neben der Destillationsanlage. Gegenüber kann man die aus über 250 Sorten bestehende Kräutersammlung bewundern. Wer alles genauer wissen möchte, kann eine Führung durch die Brennerei buchen, bei der man nicht nur viel lernen, sondern auch ausgiebig das breite Spektrum der Likörsorten verkosten kann. Stephan Becker lebt hier seine Leidenschaft und sagt: „Ich freue mich über jeden, der vorbeikommt und sich von mir mitnehmen lässt in längst vergangene Zeiten historischer Liköre!“

Alrich Historische Liköre

Adresse	Am Markt 6 17326 Brüssow
Telefon	039742 86 66 42
E-Mail	info@alrich.eu
Internet	www.alrich.eu

Spur der Steine - Radeln auf alten Bahndamm

Das die Uckermark tatsächlich so steinreich ist, wie man ihr nachsagt, ist von diesem Radweg aus nicht zu übersehen: historische Bauten der Backsteingotik, steinzeitliche Großgräber aus riesigen Findlingen, alte Feldsteinbauten. Auf 55 Kilometern zieht sich

Naturpark Uckermärkische Seen



55

die „Spur der Steine“ von Templin über Boitzenburg und Fürstenwerder bis nach Warbende an der Grenze zu Mecklenburg-Vorpommern, mitten durch den Naturpark Uckermärkische Seen. Zum großen Teil verläuft die Trasse über den ehemaligen Bahndamm der 1913 eröffneten Eisenbahnverbindung zwischen Templin und Fürstenwerder. Im Juni 1945 wurden die Gleise als Reparationsleistung in die Sowjetunion gebracht. Die Idee für einen durchgehenden Weg auf dieser Strecke entstand bereits 1992. Seit 1997 arbeiten der WWF Deutschland, die Verwaltung des Naturparks Uckermärkische Seen, die Gemeinden, der Landkreis Uckermark sowie die Tourismusanbieter und -vereine entlang der Strecke bei der Planung, Umsetzung, einheitlichen Gestaltung und Vermarktung des Radwegs



„Spur der Steine“ eng zusammen. Nach mehrmaligen Anläufen konnte 2008 mit dem Ausbau begonnen werden. Im Mai 2014 wurde das letzte Teilstück übergeben. Der Radweg „Spur der Steine“ ist Bestandteil der Nordschleife der Naturparktour, die die Naturparke Feldberger Seenlandschaft und Uckermärkische Seen miteinander verbindet.

Landkreis Uckermark

Adresse	Karl-Marx-Straße 1 17291 Prenzlau
Internet	www.lag-uckermark.de/auf-zwei-raedern-durch-die-uckermark



Familiengarten Eberswalde – Archen am Finowkanal

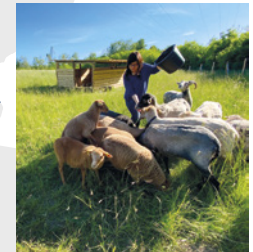
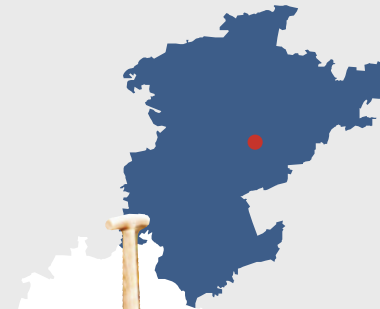
Der am Südufer des Finowkanals gelegene Familiengarten vereint auf 17 Hektar Spielpfade, Industriegeschichte, Pflanzenvielfalt und Sportmöglichkeiten. Das Areal mit 300 Jahren Industriegeschichte wurde anlässlich der 2. Landesgartenschau im Jahr 2002

heimische Heil- und Gewürzkräuter kennen. Altersgerecht gibt es Kurse zur Industriegeschichte des Ortes und Kreativangebote. Zu empfehlen sind auf dem Gartengelände der weite Blick von der 28 Meter hohen Aussichtsplattform des Montage-Eber-Krans, die

56



gärtnerisch neugestaltet und danach zum Familiengarten umgewidmet. Mit den Angeboten des „Grünen Klassenzimmers“ können hier Schulklassen Natur mit allen Sinnen spielerisch entdecken, erleben und verstehen. Hierfür gibt es auf dem Gelände ein Seminargebäude. Praktische Erkenntnisse sammeln die Kinder anschließend im Schulgarten des Familiengartens. In den Gewächshäusern wird Gemüse angebaut, gepflegt und geerntet. Der Drachenberg, der an den Schulgarten grenzt, dient in der Saison als Weidefläche für Schafe. Auch die Freilichtbühne wird für die Umweltbildung genutzt. Für die Jüngeren geht es auf Schatzsuche: Die Schatzkarte führt durch die Märchen- und Gartenwelt. Die Kinder müssen dabei ein Rätsel lösen. Bei der Kräuterführung lernen die Teilnehmer



Märchenspiellandschaft oder eine Treboottour zu den unterirdischen Betriebsarchen. Der Familiengarten hat vom 1. April bis zum 31. Oktober täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. Der Besuch des „Grünen Klassenzimmers“ ist nur mit Voranmeldung und von Montag bis Freitag möglich.

Familiengarten Eberswalde

Adresse	Judith Ziemke Am Alten Walzwerk 1 16227 Eberswalde
Telefon	03334 38 49 12
Fax	03334 38 49 20
E-Mail	gr.klassenzimmer@eberswalde.de
Internet	www.familiengarten-eberswalde.de

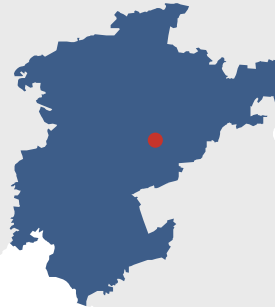




Nicht nur für Grünröcke - Forstbotanischer Garten

/// Mit mehr als 1.200 Gehölzarten beherbergt der Forstbotanische Garten Eberswalde Bäume und Sträucher aus aller Welt. Stark wechselnde Geländeformen und verschiedene Böden ermöglichen eine vielfältige und abwechslungsreiche Bepflanzung. Im

Frühjahr blühen Tulpenbaum, Kirschen und Wildapfelarten im Quartier der Rosengewächse. Eine stattliche Anzahl über 200-jähriger Buchen und Eichen und ein kleiner Fluss sorgen für angenehme Kühle im Sommer. Im Herbst duften die Kuchenbäume,



57

Forstbotanischer Garten der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Adresse	Am Zainhammer 5 16225 Eberswalde
Telefon	03334 67 54 76
E-Mail	Forstbotanischer.Garten@hnee.de
Internet	www.hnee.de
Öffnungszeiten	täglich bis zum Einbruch der Dämmerung

Esskastanien tragen reichlich Früchte, Amberbaum und Zuckerahorn bieten Indian Summer Feeling. Eine Besonderheit ist der großflächige Bestand des mannhohen Riesen-Schachtelhalms, eine seltene heimische Art aus der Zeit der Dinosaurier. Gegründet 1830 als Lehrgarten der Höheren Königlich-Preußischen Forstlehranstalt dient der Garten heute als lebendige Schatzkammer für einen anschaulichen Unterricht im Rahmen der studentischen Ausbildung. Seit 2009 ist der Forstbotanische Garten Eberswalde nicht nur Ort der Lehre, Wissenschaft und Erholung, sondern alljährlich Anziehungspunkt für Gartenfreunde.

Auf Initiative des Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen VERN e.V. und Mitarbeitern des Forstbotanischen Gartens gibt es alljährlich den Tag der Sortenvielfalt.





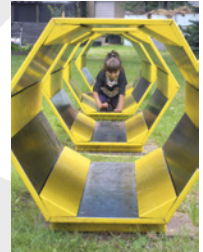
Rollentausch - Bienenerlebniswelt Königs Wusterhausen

☞ In Königs Wusterhausen entstand ab 1993 auf 3.000 Quadratmetern Schulgartenfläche ein Gehölzlehrgarten. Heute sind hier rund 200 Baum- und Straucharten, ein Teich mit Beregnungsanlage, ein Igelgehege, eine Vogelvoliere, eine Gartenarche, ein

ermöglicht Schülern, sich per Rollentausch mit Bienen zu identifizieren. Sowohl in einem speziell hergerichteten Klassenraum als auch in der 3.000 Quadratmeter großen Außenwelt lassen sich die Bienen mit allen Sinnen erleben und verstehen: Nicht nur das Sehen und Hören wird angesprochen, sondern ebenso das Riechen, Schmecken, Tasten. Los geht es meist im Klassenzimmer. Die Kinder sitzen an wabenförmigen Tischen. Der Raum ist vollgestopft mit Modellen und Lehrmaterial rund um die Biene. Vieles davon sind Einzelanfertigungen. Die Wände sind wie Bienenwaben angelegt und zeigen Brut in allen Stadien. Nahrungspflanzen ergänzen die Darstellungen. Bienen- und Blütenmodelle in Großformat bestärken den Forscherdrang genauso wie mikroskopisch kleine Präparate von Bienenbeinen

und -antennen samt Tasthaaren. Besucher im Arboretum und bei den Treffs der Jugendumweltgruppe sind ausdrücklich willkommen, bitte vorab mit den Waldies Kontakt aufnehmen.

Barfußpfad und vieles mehr zu erleben. Seit 2000 betreuen Britta Herters „Waldies“ im Arboretum auch einige Bienenvölker. Seit 2012 gibt es den Bienenerlebniswagen, ein umgerüsteter ehemaliger Bauwagen, dem man seine Vergangenheit nicht mehr ansieht. Mit seiner bunten Bemalung erinnert er an Pippi Langstrumpfs Quartier. Die walddpädagogische Einrichtung



Bienenerlebniswelt im Arboretum Königs Wusterhausen

Adresse an der Staatlichen Gesamtschule
Erich-Weinert-Straße 9
15711 Königs Wusterhausen
Projektleiterin Britta Herter

**Telefon
(Anmeldung)** 0173 657 81 49

E-Mail britta.herter@live.com

Internet www.waldieskwh.de

Öffnungszeiten Arboretum Montag bis Freitag
8.00 Uhr - 16.00 Uhr
Treffpunkt der Waldies: Mittwoch
13.45 - 15.30 Uhr



Kontakt aufnehmen.





Besuch beim Specht - Wald und Gesundheit im Spreewald

☞ Fährt man im Unterspreewald die Landstraße zwischen Lübben und Schlepzig entlang, erreicht man bald die kleine Siedlung Börnichen. Im großen Forsthaus direkt an der Landstraße wohnten in früheren Zeiten die Oberförster. Heute befindet sich hier die Waldschu-



le „Zum Specht“. Sie ist eine Einrichtung des Landesbetriebs Forst Brandenburg. Wissen über Themen wie Waldwirtschaft, Naturschutz, Jagd und gesunde Erho-

lung im Wald wird anschaulich vermittelt und mit Spaß und Spiel verbunden. Immer wieder gibt es auch erlebnisreiche Waldführungen und Försterwanderungen sowie spannende Waldjugendspiele. Das Motto der Waldschule Börnichen lautet bereits seit 25 Jahren „Wald und Gesundheit“. Und das ist aktueller denn je! Die Verbindung zu Natur und Umwelt lässt sich am besten und authentisch im Wald nebenan erleben. Besucherinnen und Besucher können hier gleich verfolgen, wie sich unter Kiefern ein zukunftsfähiger Mischwald entwickelt. Zu empfehlen ist der Walderlebnispfad. Für die Tierfreunde gibt es in den



Waldschulräumen anschauliche Präparate, darunter seltene Tiere wie Auerhahn, Ziegenmelker und Seeadler. Die waldpädagogischen Angebote sind



kostenfrei und richten sich an alle Altersgruppen. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt aber bei Kindern im Grundschulalter. Der Waldschulverein Zum Specht Börnichen e.V. wurde 1995 gegründet und unterstützt die Arbeit. Er ist es, der Fördermittel beantragt und Geldspenden einwirbt. Die Vereinsmitglieder unterstützen die jährlichen stattfindenden Waldjugendspiele auch personell. ☞

Waldschule Zum Specht

Kontakt	Oberförsterei Luckau Gunther Emmrich
Adresse	Börnichen Nr. 5 15907 Lübben Ortsteil Börnichen
Telefon	03546 22 67 80 01520 216 03 01
E-Mail	waldschule.zumspecht@lfb.brandenburg.de
Internet	www.forst.brandenburg.de/lfb/de/themen/waldpaedagogik/waldpaedagogische-einrichtungen/waldschule-zum-specht/



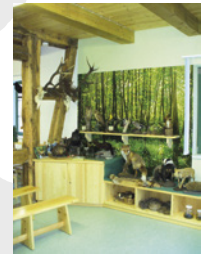
Erlebnisoase - Waldschule Waidmannsruh

/// In Waidmannsruh können Kinder die Welt des Waldes mit allen Sinnen erkunden. Die Waldschule beherbergt eine umfangreiche Naturausstellung. Inmitten einer Laubholzoase hat sie ihre Räume im alten Fachwerkhaus der ehemaligen Revierförsterei auf dem

bietet er die Möglichkeit zur gemeinsamen sportlichen Betätigung, aber auch zum selbständigen Erkunden und Kennenlernen der heimischen Flora und Fauna. Nach Absprache kann man unter verschiedenen Angeboten auswählen. An Waldschultagen lernen die

Kinder zum Beispiel Tiere der heimischen Wälder kennen. Bei Försterwanderungen soll spielerisch Interesse für den Wald und seine Bewohner geweckt werden. Wenn die Eine oder der Andere dabei auch Interesse am Försterberuf findet, ist dies

durchaus erwünscht. Bei Waldrallyes und Waldjugendspiele treten die Kinder in Gruppenwettbewerben gegeneinander an. Ein Schulraum mit Tierpräparaten und Lehtafeln bietet 25 Plätze. Der Aufenthaltsraum hat Platz für maximal 50 Personen. Die Einrichtung verfügt über TV- und Videotechnik, eine kleine Küche und sanitäre Anlagen. Der Forsthof ist mit Sitzgelegenheiten, Lagerfeuerstelle und Grill ausgestattet. Es gibt ein historisches Backhaus, einen kleinen Teich und eine Streuobstwiese. Der schon erwähnte „Erlebniswald“ bietet einen Bahrfußpfad, einen Hochsitz, „Baum-Märchen“ und ein Labyrinth. ///



Gelände des historischen Forsthofs Waidmannsruh. Die Angebote richten sich überwiegend an Schüler im Grundschulalter. Auch Kita-Kinder und Schüler der Sekundarstufen sind gern gesehene Gäste. Der „Erlebniswald“ ist ein ein Hektar großes Waldstück mit alten Buchen, Linden und Eichen. Er liegt direkt gegenüber der Waldschule. Mit seinen verschiedenen Stationen

Landesbetrieb Forst Brandenburg

Adresse	Oberförsterei Herzberg Waldschule Waidmannsruh Regina Richter Waidmannsruh Nr. 1 04936 Lebusa Ortsteil Freileben
Telefon	03535 248 02 88
E-Mail	regina.richter@ffb.brandenburg.de
Internet	www.forst.brandenburg.de/ffb/de/themen/waldpaedagogik/waldpaedagogische-einrichtungen/waldschule-waidmannsruh/#





Havelländische Arche – Erlebnispark in Paaren

☞ Viele kennen den MAFZ-Erlebnispark als Veranstaltungsort, vor allem als Gastgeber der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa. Aber auch zwischen den großen Terminen kann der Park besucht werden. Unter anderem hat hier ein „Grünes Klassenzimmer“ seinen Ort. Auch hier ist es das Ziel, Kinder und Jugendliche für Umweltthemen zu sensi-



bilisieren, Wissen über Abläufe in der Land- und Forstwirtschaft zu vermitteln, Kreisläufe, Produktionswege und Entwicklungszyklen zu erkennen. Dabei sollen insbesondere Kenntnisse zur Landwirtschaft auf dem Acker und im Stall, zur Verarbeitung von Lebensmitteln, gesunden Ernährung, der Forstwirtschaft und zu Umweltthemen vermittelt werden. Das „Grüne Klassenzimmer“ versteht sich als ergänzendes Bildungsprojekt. So wurden altersgerechte Module entwickelt, die es ermöglichen, Wissen praxisnah zu lernen. Als Module stehen aktuell zur Auswahl: „Pflanzenzucht und Ackerbau“, „Gesunde

Ernährung“, „Milchviehhaltung und Haustiere“, „Wald- und Forstwirtschaft“, „Biene und Imkerei“, „Erneuerbare Energien“. Nachdem die Schüler mit dem Bus direkt im MAFZ-Erlebnispark abgesetzt werden, kann hier der Tag mit einem kleinen Frühstück beginnen. In



den folgenden anderthalb Stunden werden durch die Modulleiter die vorab ausgewählten Themen bearbeitet. Anschließend folgt meist eine Park-Freizeit: Die Kinder können das Gelände erkunden. Wer will, bucht eine Führung durch den Haustierpark, der dem Arche-Gedanken verpflichtet ist und sich ganz besonders der Zucht selten gewordener Nutztiere widmet. Zum Mittagessen sind alle wieder beisammen. Der Bus wartet nach dem Essen bereits darauf, die Kinder wieder zurück in ihre Schulen zu bringen. Für Einrichtungen im Landkreis Havelland gewährleistet die Havelländische Verkehrsgesellschaft mbH sogar den kostenlosen Hin- und Rücktransport der Schüler.

MAFZ Erlebnispark Paaren

Adresse	Gartenstraße 1-3 14621 Schönwalde-Glien Ortsteil Paaren
Telefon	033230 740
Internet	www.erlebnispark-paaren.de/erlebnispark/gruenes-klassenzimmer.html



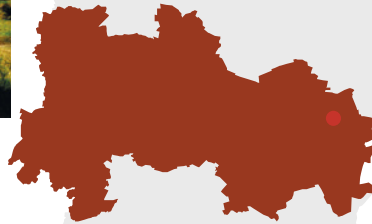


Natur mit allen Sinnen - Waldschule Pausin

Die Waldschule Pausin und ihr „Grünes Klassenzimmer“ sind bereits ein gut besuchtes Ausflugsziel für Kindergärten und Schulgruppen im Havelland. Ob als Tagesstour oder auch als Übernachtungsfahrten, Gäste sind jederzeit willkommen. Eingeladen sind all

über Tierpräparate sowie diverse andere Anschauungsmaterialien zur heimischen Flora und Fauna, Lehrtafeln zu heimischen Nadel- und Laubbäumen. Einen Waldfrüchtekalender, die Nahrungspyramide, die „Stockwerke des Waldes“, „Alt- und Totholz – vol-

62



diejenigen, die erleb-
baren und ganzheitli-
chen Unterricht anhand
praktischer Beispiele direkt
in der Natur genießen wollen. Kindern, Jugendlichen
und Erwachsenen umweltbewusstes Denken, Fühlen
und Handeln nahe zu bringen, das ist hier das Ziel.
Die Lernmethoden sind ganz simpel: Spielen, Tasten,
Hören, Riechen. Das ist das Konzept, das die Wald-
pädagogen des „Grünen Klassenzimmers“ umsetzen.
Die Lage am Rand eines Feuchtbiotops und mitten im
Wald ermöglicht zum einen, das Thema Wald und die
in ihm lebenden Tiere ganz genau unter die Lupe zu
nehmen. Zum anderen lässt sich hier am Beispiel ei-
nes empfindlichen Lebensraums gut zeigen, wie wich-
tig ein achtsamer Umgang mit Natur und Umwelt und
der Schutz natürlicher Ressourcen ist. Das Klassen-
zimmer bietet etwa 40 Plätze. Bei einer spannenden
Waldwanderung auf dem Erlebnispfad können Besu-
cherinnen und Besucher die Umgebung der Wald-
schule erkunden. Außerdem verfügt die Einrichtung



ler Leben“, die „Geheimnisse der Teiche und Seen“
können für den Unterricht im „Grünen Klassenzimmer“
genutzt werden.



Waldschule Pausin

Adresse	Am Anger 18a 14621 Schönwalde-Glien
Telefon	033231 629 03
E-Mail	info@waldschule-pausin.de
Internet	www.waldschule-pausin.de/seite/259525/waldschulzimmer.html



Jurte und Tipi - Freiräume am Rande Berlins

|| Eine zwei Hektar große Wiesen- und Waldfläche lädt in Neuenhagen zum Erkunden ein. Dem pädagogischen Konzept des Naturschutzcamp-Neuenhagen e.V. liegt die Idee zugrunde, die Neugier der Kinder anzusprechen und sie mittels eigener Erlebnisse an



Tiere und Pflanzen heranzuführen. Pfauen, Hühner, Enten, Gänse und Ziegen gehören zu den freilaufenden Tieren auf dem Hof. Die Kinder bekommen Freiräume, zum Ausprobieren. Sie können und sollen viel allein entdecken. Das Gelände hat eine mongolische Jurte für Lesestunden, Unterricht und Naturfilme. Das Tipi ist ein Ort für Indianerspiele, zum Musik machen und zum Übernachten. Es gibt Lagerfeuerplätze. Essen kann am offenen Feuer zubereitet werden. Im Garten und auf der Wiese finden die Kinder

Naturschutzcamp-Neuenhagen e.V.

Adresse	Vorsitzender René Trocha Wiesenstraße 15a 15366 Neuenhagen
Telefon	0175 191 74 26
Internet	www.naturschutzcamp-neuenhagen.jimdofree.com

passende Zutaten zum Ernten. Ein Parabolspiegel als Sonnenkocher und ein solar betriebener Automat zum Trocknen von Obst stehen bereit. Alljährlich gibt es es Nachwuchs bei den Hühnern und Enten. Die Kinder dürfen helfen, die Tiere zu füttern. Auch beim praktischen Umweltschutz wie der Neophytenbekämpfung sind sie immer dabei. Für Kindergeburtstage wird das Gelände gern genutzt. Schnitzeljagd, Lagerfeuer, Stockbrot sind einige Angebote, die dann möglich sind. Alljährlich Mitte Juli startet das Sommerfest für Jung und Alt mit Livemusik, Kinderschminken und Bio-Markt.

Das Sammeln und Verarbeiten von Äpfeln oder Birnen zu frisch gepresstem Saft mit der hauseigenen Handpresse gehört zu den Höhepunkten im Herbst. In der Weihnachtszeit gibt es Plätzchenbacken, Märchen in der Jurte, Lüttenweihnachten mit den Tieren, Weihnachtssingen. Die Neuenhagener bieten Praktikumsplätze und Stellen im Bundesfreiwilligendienst (BFD) an.

Tierpatenschaften können ebenfalls übernommen werden. Auch Spenden sind immer eine große Hilfe, um den Verein weiter am Leben zu erhalten. ||





Unmittelbar in der Natur - Waldbegegnungsstätte Krämer

≡ Zwischen Neu-Vehlefanz und Wolfslake liegt die Waldbegegnungsstätte Krämer mitten im Regionalpark Krämer Forst. Ursprünglich ein militärisches

lienfeiern und viele weitere Anlässe für bis zu 40 Personen. Zwei Gästezimmer mit je zwei Betten laden zum Übernachten ein. In unmittelbarer Nähe des Gebäudes gibt es eine große Feuerstelle zum gemütlichen Beisammensein.



64



Übungsgebiet entstand hier seit 2002 im Laufe der letzten Jahre ein grünes Kleinod. Leicht hügelig mit Kiefern bewachsen, lichte Flächen und mit einer naturnahen 5.000 Quadratmeter großen Flachwasser-Teichanlage zur Beobachtung von Vögeln und Lurchen, bildet das Gelände eine reizvolle Kulisse. Mit den Angeboten rund um das „Grüne Klassenzimmer“ ist die Begegnungsstätte eine waldpädagogische Einrichtung für Kinder und Gruppen im Kita- und Grundschulalter. Besucher können ihr Wissen auf dem Waldlehrpfad und im Arboretum testen, sportlich auf dem Trimm-Dich-Pfad unterwegs sein und die Füße auf dem Fußstapfpfad sensibilisieren, an Klanghölzern musikalisch werden, über das Baumtelefon kommunizieren und auf dem Rundweg spazieren gehen. Ein überdachter Grillpavillon und eine kleine Waldbühne nebst Tanzplatz stehen auch zur Verfügung. Überall auf dem Gelände gibt es Sitzgelegenheiten zum Ausruhen und Genießen der Natur. Die Räumlichkeiten wie Aktions- und Tagungsraum mit Kaminofen, Küche und Sanitärräume bieten Platz für Schulungen, Fami-

Direkt daneben können kleine Gruppen zelten oder ihr Biwak aufschlagen. Tagungen, Feiern und Übernachtungen sind nur nach vorheriger Reservierung möglich. Das Gebäude und die Wege rund um die Waldbegegnungsstätte sind barrierefrei gestaltet. Jedes Jahr findet am letzten Aprilwochenende das Krämerwaldfest, ein großes Kinder- und Familien-event, mitten im Wald statt.

Waldbegegnungsstätte Krämer

Adresse	Landesbetrieb Forst Brandenburg Gabriele Weber Am Krämerwald 7a, 16727 Oberkrämer Ortsteil Neu Vehlefanz
Telefon	03304 20 67 19 0172 302 99 64
E-Mail	WBS.Kraemer@LFB.Brandenburg.de
Öffnungszeiten	Dienstag 13 -17 Uhr

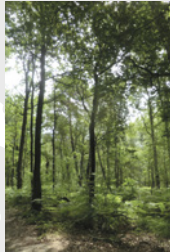


Reise durch Natur und Zeit - Lehrpfade in Grünewalde

Das Naturschutzgebiet „Am Welkteich“ ist Teil des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. Die Welkmühle steht längst nicht mehr. Auch die Beeinflussung durch Tagebau und Braunkohleindustrie gehört der Vergangenheit an. Seit 1981 bestimmt die

Gesteinen aufweisen. Diese Zeugen der Eiszeit wurden in umliegenden Tagebauen gefunden. Sie stammen aus Skandinavien und waren Fracht des Inlandeises, das während der Eiszeit das Land bedeckte. Einige

Naturpark
Niederlausitzer
Landrücken



Natur hier den Zeitablauf und hat aus den Mückenberger Teichen eine feuchte Wald- und Teichlandschaft entstehen lassen, wie es sie vor der Zeit der Braunkohlegewinnung um Grünewalde gegeben hat. Biber stauen das Wasser an, das bis fast an den Weg reicht. Wer Zeit und Geduld mitbringt, kann die reichhaltige Pflanzen- und Tierwelt der Feuchtgebiete auf diesem Naturlehrpfad bestaunen und findet an mehreren Stationen Schautafeln mit weiteren Informationen. Am Sportplatz schließt sich der Gesteinslehrpfad mit 83 Findlingen an. Es sind Granite, Gneise und Sandstein darunter, aber auch Migmatite, die Merkmale von vulkanischen und metamorphen

Steine sind angeschliffen und poliert. Sie offenbaren so die innere Schönheit ihrer Textur. Schon ist man am Rhododendronpark angelangt. Dieser wurde in den 1950-er Jahren angelegt. Hier sieht die Vegetation ganz anders aus: Es wachsen hohe Bäume mit stattlichen Rhododendren als Unterpflanzung, die nicht nur während der Blüte ihre Pracht zeigen. Weiter geht es nun auf dem Dorferlebnispfad durch die Naturparkgemeinde Grünewalde. Der Heimatverein hat viele interessante Details aus der Geschichte des Ortes und auch zur Gegenwart zusammengetragen. Darüber informieren Schilder an verschiedenen Standorten im Dorf und Heimatmuseum und das Mühlenhofmuseum. In kurzer Zeit diese Weise um und in quasi unberührte Natur Übergang zur gelaundschaft weiterführend das Grünewalde und den Bergbaufol- erleben.

Heimatverein Grünewalde e.V.

Adresse	Lauchstraße 4a 01979 Lauchhammer Ortsteil Grünewalde
Telefon	03574 76 11 48
E-Mail	hv-gruenewalde@web.de
Internet	www.hv-gruenewalde.de





Biosphärenreservat Spreewald



Mit den Mofos durchs Moor – Rund um Raddusch

➤ Zu den prägenden Ökosystemen im Biosphärenreservat Spreewald zählen Moore. Der Spreewald ist allen Entwässerungsmaßnahmen zum Trotz zu weiten Teilen noch immer eine ausgedehnte sumpfige Niederung mit zahlreichen eiszeitlichen Mooren. Entstan-

ne Moore spezialisierte Tiere und Pflanzen und die Geschichte des Torfabbaus im Spreewald begegnen den Wanderern auf ihrer Tour durch das Moor. Folgen muss man den

66



den sind die eiszeitlichen Moore auf Grund günstiger klimatischer Bedingungen vor etwa 12.000 Jahren. Bedingt durch den ständigen Grundwassereinfluss bildete sich eine immer dicker werdende Schicht aus organischem Material, dem Torf. Es gibt sie in den unterschiedlichsten Mächtigkeiten zwischen 40 und 300 Zentimetern. Infolge einer intensiven landwirtschaftlichen Nutzung sind unterdessen alle Radduscher Moore entwässert und wachsen nicht mehr. Auf dem Moorlehrpfad gibt es von Raddusch aus die Möglichkeit, auf einem zirka 14 Kilometer langen Rundweg, sieben Moore zu sehen: Versumpfungsmoore und Niedermooere mit unterschiedlicher Mächtigkeit, auf



„Mofos“. Die Moorfrösche sind die Maskottchen des naturbelassenen Weges und auf den Schildern dargestellt. Am Pfad stehen Hinweisschilder mit QR-Codes. Diese führen im Netz zu den Erläuterungen der jeweiligen Moore auf der extra dafür eingerichteten Webseite. Zudem gibt es die Möglichkeit, sich den Tourenverlauf oder einen Infolyer herunterzuladen. ➤

Tourismusverein Raddusch und Umgebung e.V.

Adresse	Radduscher Dorfstraße 46 Ortsteil Raddusch 03226 Vetschau/Spreewald
Telefon	035433 14 47 91
E-Mail	info@raddusch-spreewald.de
Internet	www.raddusch-spreewald.de





Schule in der Scheune - Gutshof Großmehlen

Die ehemalige Scheune auf dem Gelände des Gutshofs Großmehlen wird zu einer Filiale mit zwei Klassenräumen der im Ort liegenden Grundschule ausgebaut. Das Agrar- und Umweltministerium unterstützt den Ausbau des bisher leerstehenden Gebäu-

räume beenden einen jahrelangen Engpass an der Großmehlener Schule. Großmehlen zählt mit dem Schloss, dem Gutshof, dem umgebenden Schlosspark, mit bau- und gartengeschichtlichen Elementen von der Renaissance bis zum Jugendstil sowie der



des und damit den Erhalt des denkmalgeschützten Ensembles im Oberspreewald-Lausitz-Landkreis mit rund 250.000 Euro im Rahmen von LEADER. Die Gemeinden Großmehlen, Kleinkmehlen und Frauendorf verständigten sich gemeinsam mit der Deutschen Stiftung Denkmalschutz zum Ausbau der Scheune auf dem Gutshof zu einem Mehrzweckgebäude, das im nördlichen Teil Räume für den schulischen Betrieb beherbergen wird. Der direkt angrenzende Teil des Parks bietet sich an für Unterricht im Freien. Künftig gibt es für größere kulturelle Veranstaltungen der Schule und der Gemeinde auch einen großen Raum, da geplant ist, die zwei Klassenzimmer im Eckraum des Gutshofs mit einer Schiebewand zu trennen und bei Bedarf zu vereinen. Die geplanten Klassen-

angrenzenden Kirche zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern im südlichen Brandenburg. Es bildet den kulturellen Mittelpunkt des Schradenlands. Durch umfangreiche Instandsetzungsarbeiten der Deutschen Stiftung Denkmalschutz als Bauherrin und Eigentümerin der Anlage sowie für andere Bauabschnitte zur Verfügung gestellte Fördermittel aus LEADER ist der gesamte Gutshof am Schloss Großmehlen in seiner äußeren Gestalt und im Rahmen des Innenausbaus in den letzten Jahren gesichert, instandgesetzt und ausgebaut worden. Insbesondere die ortsansässige Feuerwehr nutzt ihn. Der Gutshof ist mittels Nahwärmenetz und Übergabestation an die 2013 in Betrieb genommene Biomasse-Heizung angeschlossen.

Grundschule am Schloss

Adresse	Schulstraße 2 01990 Großmehlen
Telefon	035755 375
Internet	www.grundschule-grossmehlen.de





Auf dem Weltacker – Energiepark Neuruppin

Der knapp fünf Hektar große Energiepark Neuruppin ist ein außerschulischer Lernort, der lebendige Naturerlebnisse vermittelt. Das Projekt ist eine



Ein wichtiges Anliegen ist, dass die Teilnehmer überzeugt werden, eigene Verhaltensweisen zu überdenken, diese gegebenenfalls zu ändern und vom Wissen zum Tun überzugehen. Verdeutlicht wird dies durch spielerische, bewegungsintensive, phantasievolle,



Kooperation der Stadtwerke Neuruppin GmbH mit dem Verein Stattwerke e.V. Der auf ehemaligen Rieselfeldern naturnah angelegte Park am Stadtrand eignet sich hervorragend für die Energie-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung. Zielgruppen sind insbesondere Kinder im Vorschulalter, Grundschüler und Jugendliche, die an Kursen zu erneuerbaren Energien, Bodenschutz und Biodiversität teilnehmen. Auf dem Weltacker können Jugendliche lernen, welche Pflanzen die Menschheit zum Überleben anbauen. Biologische Vielfalt wird im Energiepark in allen Veranstaltungen thematisiert und fachübergreifend behandelt. Die Neuruppiner wollen sowohl die intakte als auch die zerstörte Natur zeigen.

kreative, experimentelle und erlebnispädagogische Aktivitäten. Vor allem bietet der Energiepark Schülerinnen und Schülern Abwechslung zum Lernalltag im Klassenraum. Sie arbeiten immer in Gruppen, unterstützen sich gegenseitig und profitieren vom Wissen aller. Das bestärkt sie darin, sich als Team wahrzunehmen und sich in der Gruppe zu entfalten.



Stadtwerke Neuruppin GmbH

Adresse	Roland Schröder Heinrich-Rau-Straße 3 16816 Neuruppin
Telefon	03391 51 17 03
E-Mail	rschroeder@swn.aov.de
Internet	www.swn.de

Energiepark Neuruppin

Adresse	Dr. Stephan Lehmann, Dany Müller Am Eichenhain 4 16816 Neuruppin
Telefon	03391 768 95 35
E-Mail	lehmann@stattwerke.de energiepark@stattwerke.de
Internet	www.stattwerke.de/projekte/ energieparkneuruppin/



Pflanzenparadies im Welterbe – Botanischer Garten der Universität Potsdam

Manche stolpern zufällig herein auf dem Weg vom Neuen Palais zum Schloss Sanssouci. Plötzlich sind alle Pflanzen mit Namen versehen, ein sicheres Zeichen, dass man sich in einem Botanischen Garten befindet. Das fünf Hektar große Areal liegt zwar mitten im Welterbe Park Sanssouci, gehört aber zur Universität und nicht zur Stiftung Preußische Schlösser und Gärten wie die knapp 250 Hektar darum herum. Immer mehr Besucher kommen gezielt und nicht zufällig. In acht voll begehbaren Gewächshäusern und weiteren drei großen Vitrinenhäusern können sie an jährlich 362 Öffnungstagen die Vielfalt von 10.000 Sorten und Arten erleben. Ein besonderer Tätigkeitsschwerpunkt des Gartens ist der Erhalt hochgefährdeter Pflanzen. Von rund 80 Arten werden Erhaltungskulturen betrieben, insbesondere von Arten regionaler Herkunft. Ein Aushängeschild sind die Sukkulente-Sammlungen. Sie werden in zwei begehbaren Schauhäusern und zwei Vitrinenhäusern gezeigt. Für Freunde feuchttropischer Pflanzen dürften



das Epiphytenhaus, das Farn- und das „Victoriahaus“ Anziehungspunkte sein. Das Palmenhaus beherbergt auch eine Passionsblumensammlung mit über 50 Arten. Es stammt wie das „Victoriahaus“ aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg. Beide Häuser sind denk-



malgeschützt. Attraktiv im Freiland sind das Alpinum, der Heidegarten und der Rhododendronhang im „Paradiesgarten“ sowie etliche weitere Themengärten. Im „Grünen Klassenzimmer“ finden Schul- und Vorschulklassen sämtlicher Altersstufen passende Angebote. Frühzeitige Buchungen sind anzuraten, denn die Nachfrage ist hoch. Von „Kakao und Schokolade“ über „Wasser-Wunder-Welten“ bis „Tee-Kick“ reicht die Vielfalt der etwa 30 Programme. Im Mittelpunkt steht erlebnisorientiertes Lernen. Elemente aus den Programmen sowie Themenführungen im Garten sind auch buchbar für Geburtstage aller Altersstufen. Auf der Webseite wird über Termine und Sonderveranstaltungen informiert. Das Jahr beginnt mit einer Orchideen-Wochenendschau mit Händlerverkauf. Im März folgt die „Blütenpracht der Azaleen“. In der Woche vor dem ersten Advent startet der „Weihnachtszauber – Floristische Inspiration für weihnachtliche Dekoration“.



Botanischer Garten der Universität Potsdam

Adresse	Maulbeerallee 2 14169 Potsdam
Telefon	0331 977 19-52
E-Mail	botanischer-garten@uni-potsdam.de
Internet	www.uni-potsdam.de/botanischer-garten

Grünes Klassenzimmer

Telefon	0331 977 19-95
E-Mail	grueneszimmer@uni-potsdam.de
Internet	www.uni-potsdam.de/botanischer-garten/ fuer-kinder





Wilde Möhre und Grüner Wagen – Volkspark Potsdam

Der Volkspark im Potsdamer Norden bietet Erholung, Sport- und Spielplätze, interessante Staudenrabatten, prächtige Rosenbeete und abwechslungsreiche Wechselfpflanzungen. Übers Jahr finden viele Veranstaltungen statt - große wie die Feuerwerker-

senszimmer“. Auf Beeten und Hochbeeten gedeihen Kräuter, Obst und Gemüse. Fleißige Helfer können hier säen, gießen, pflegen, ernten und selbstverständlich auch naschen. Am Zaun hinter der Wildblumenwiese hat ein Honigbienenvolk sein Zuhause in der

70



sinfonie, das Drachen- und Umweltfest und zahlreiche kleine wie Osterfeuer, Bücherpicknick, Herbstfest oder die Umweltbildungsangebote für Familien. Rasenflächen laden zum Sonnen und Picknick ein. Aber auch an wilder Stadtnatur fehlt es nicht. Der Park beherbergt eine Reihe alter Bäume, artenreiche Wildblumenwiesen und einen Halbtrockenrasen. Einige Bereiche zählen zu den europaweit besonders geschützten Flora-Fauna-Habitaten. Hier kommt zum Beispiel der äußerst seltene Eichenheldbockkäfer vor. Das „Grüne Klassenzimmer“ ist genauso alt wie der Park. Von März bis Dezember bietet der außerschulische Lernort Schülerinnen und Schülern aller Klassenstufen mehr als 20 Programme. Ob zwei Stunden Unterricht, ein ganzer Projekttag oder Ferienzeit - hier soll das Lernen in der Natur stattfinden. Der „Grüne Wagen“ ist der Treffpunkt. Über die Wiese stromern, unter Apfelbäumen sitzen, Feuer machen, Insekten beobachten - das alles steht hier im Mittelpunkt. Wenn es mal regnet, bietet der Wagen Schutz. Die „Wilde Möhre“ ist der Unterrichtsgarten für das „Grüne Klas-



„Topbar Hive“. Ein Schaufenster auf der Rückseite bietet Einblicke in die Bienen-Wohnstube. An mehreren Sonntagen im Jahr sind Familien zur „Grünen Pause“ am „Grünen Wagen“ eingeladen. Dann gibt es ein abwechslungsreiches Programm mit Holzwerkstatt, Naturkosmetik, Ausflügen in die Steinzeit und Spielen.

Grünes Klassenzimmer im Volkspark Potsdam

Adresse	Georg-Hermann-Allee 103 14469 Potsdam
Telefon	0331 620 67 77
E-Mail	volkspark@potsdam.de
Internet	www.volkspark-potsdam.de
Öffnungszeiten	täglich 5.00 - 23.00 Uhr





Grüne Berufe für junge Leute - Aktiv in Neuseddin

Als auf Agrar Themen spezialisiertes Bildungszentrum ist die Heimvolkshochschule am Seddiner See seit 2005 Träger des Projekts „LANDaktiv – Initiative für Leben im ländlichen Raum“. Gefördert und finanziert durch das Agrar- und Umweltministerium

Brandenburg wird das Ziel verfolgt, junge Menschen für „Grüne Berufe“ und für das Landleben zu interessieren. Seit 2016 übernimmt außerdem das Projekt „AGRARaktiv - Kompetenzzentrum

Landwirtschaft und ländlicher Raum“, gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds ESF und des Landes Brandenburg, diese Aufgaben für die Sekundarstufe 1, während sich LANDaktiv auf den Grundschulbereich konzentriert. In enger Kooperation mit Schulen und außerschulischen Einrichtungen, Unternehmen, Vereinen und anderen Akteuren ler-

nen die Kinder und Jugendlichen, wie und von wem zum Beispiel Milch, Äpfel, Eier oder Brot produziert werden. Die Heranwachsenden sollen auch Brandenburgs ländlich geprägte Regionen mit ihrer Kultur, Tradition, Geschichte und Natur bewusster wahrnehmen. Wichtigste Partner für LAND- und AGRARaktiv sind Landwirtinnen und Landwirte. Sie können am besten vermitteln, wie Lebensmittel entstehen und welche Anteil die

„Grünen Berufe“ daran haben. Bewährt haben sich Patenschaften zwischen Schulen und Agrarbetrieben. Ein gelungenes Beispiel für so ein „Grünes Klassenzimmer“ gibt es an der Grundschule Werbig, die mit der Agrargenossenschaft Welsickendorf zusammenarbeitet. Regelmäßig besuchen Schulklassen den Betrieb und lernen zum Beispiel einiges über den Kartoffelanbau, auf den die Landwirte spezialisiert sind. Darüber hinaus beschäftigen sie sich an Lernstationen mit der Nutztierhaltung, der Produktion von Getreide oder Milch. Spätestens, wenn die Jugendlichen eingeladen werden, sich ins Cockpit eines Traktors zu setzen, begeistert sich mancher für die moderne Agrartechnik. Mit den Projekten LANDaktiv und AGRARaktiv wird so ein wichtiger Beitrag zur Berufsorientierung geleistet. //



Heimvolkshochschule am Seddiner See e.V.

Adresse	Seeweg 2 14554 Seddiner See
Telefon	Projektleiterin LANDaktiv Sabine Rudert 033205 25 00-21 Projektleiterin AGRARaktiv Anika Barkowski 033205 25 00-23
E-Mail	rudert@hvhs-seddinersee.de barkowski@hvhs-seddinersee.de





Ritterburgen und Rummeln – Neue Ausstellung und Naturparkschule

☞ Zu Füßen der Burg Rabenstein liegt das Dorf Raben mit dem Naturparkzentrum Hoher Fläming im Zentrum. Raben hat zwar keinen Zuganschluss, ist aber mit der ganzjährig fahrenden Burgenlinie an die Bahnhöfe Bad Belzig und Wiesenburg/Mark an den RE7 angebunden. Der Europaradweg R1 führt nur wenige Meter am Naturparkzentrum vorbei. Als Ausgangspunkt für Wanderungen oder Radtouren hat das Naturparkzentrum Karten- und Informationsmaterial sowie Tipps zur touristischen Er-

Förderung über das Programm „Natürliches Erbe“ aus dem EU-Agrarfonds ELER konnte die Naturparkausstellung „Ritterburgen, Rummeln, Riesensteine“ interaktiv

**Naturpark
Hoher Fläming**



kundung der Region im Angebot.

Im Mittelpunkt der Arbeit des Naturparkzentrums steht die Umweltbildung und die Bildung für nachhaltige Entwicklung. Experimente und Spiele überraschen manchen junge Naturforscher. Sie regen zum Reflektieren des eigenen Handelns an.

Mit der mobilen Naturparkwerkstatt können Veranstaltungen direkt im Umfeld von Schulen stattfinden. In Wiesenburg verfolgten Schülerinnen und Schüler zum Beispiel den Weg „Vom Korn zum Brot“. Sie lernen Getreidesorten kennen, mahlen Mehl mit einer römischen Handmühle und erfahren etwas über das Müllerhandwerk. Ein andermal werden Wetterphänomene beobachtet. Es wird geforscht, wie der Abfall reduziert und wie mit einem Frühstück ein Beitrag zur Klimarettung geleistet werden kann. Oder Schüler können in die Welt der Bienen eintauchen. Dank der



neugestaltet werden: Besucher können nun an einem Marktstand regionale Erzeuger kennenlernen, sich auf die Spuren der Wölfe begeben, mit der Taschenlampe die Tiere der Nacht besuchen oder erraten, welche Arten im Naturpark vom Klimawandel profitieren und welche verschwinden werden. Der „Garten der Sinne“ - ein El Dorado für Schmetterlinge, Bienen und Hummeln - legt einen Schwerpunkt auf alte Nutzpflanzen. In einem Schaugarten wachsen seltene, fast vergessene Kartoffel- und Tomatensorten. Insbesondere die Tomaten belegen mit vielen Farben und Formen frühere Vielfalt, die erhalten werden soll. Ein Balkongarten zeigt, dass man überall aktiv zur Artenvielfalt beitragen kann.

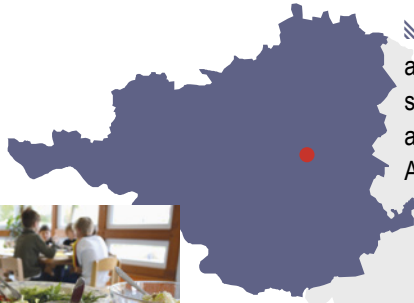
Naturparkzentrum Hoher Fläming

Adresse	Brennereiweg 45 14823 Rabenstein/Fläming, Ortsteil Raben
Telefon	033848 600 04
E-Mail	info@flaeming.net
Internet	www.flaeming.net





Baumhaus und Naturwerkstatt - Landwegschule Baek



Der Schulhof als Betonlandschaft? Das geht auch besser! Das Außengelände der

sondern auch in allen anderen Bereichen der Einrichtung. Der Bewirtschaftung des Hauses, der Gestaltung des Geländes und die Netzwerkarbeit werden Nachhaltigkeitskriterien zugrunde gelegt. Dabei arbeiten die verschiedenen Teams des Hauses kooperativ zusammen



Landwegschule in Baek in der Prignitz kann vielfältig als „Grünes Klassenzimmer“ genutzt werden. Es gibt ein



Baumhaus, eine Naturwerkstatt, verschiedene Kräuterbeete, eine Wasserlandschaft mit einem Tümpel und viele begrünte Rückzugsmöglichkeiten. Gerade ist eine weitere Attraktion dazugekommen. Unterstützt durch Gelder aus dem Förderprogramm Aktion Nachhaltige Entwicklung - Lokale Agenda 21 entstand ein neuer Lernort für die Grundschule. Die Kinder waren an der Planung und am Bau maßgeblich beteiligt. Die pädagogische Ausrichtung nach Montessori passt dabei bestens zum Konzept. Doch Bildung für nachhaltige Entwicklung ist nicht nur im Schulcurriculum verankert,

und bilden sich regelmäßig weiter. Regionale Kontakte werden besonders gepflegt, etwa zur Gemeinde bei Bauvorhaben und bei dörflichen Feierlichkeiten, aber auch zu Prignitzer Unternehmen, Vereinen und Kulturschaffenden. Ein Kernstück ist die Landwegküche, in der täglich frisch ökologische und möglichst regionale, saisonale Produkte verarbeitet werden. Die Kinder können sich an der Zubereitung beteiligen. Kochen und gemeinsames Essen werden ebenso als Kulturtechniken erlebbar gemacht wie Schreiben und Rechnen. In der Landwegschule wird vorgelebt, wie Bildung für nachhaltige Entwicklung, Montessori-Pädagogik und der Einsatz digitaler Medien in der Grundschule bestens zusammenpassen. In der Schule werden mobile Geräte vor allem im kreativen Bereich und für die Projektarbeit genutzt. Durch altersgerechte Medienkompetenz und die Nutzung passender Angebote konnten die Kinder auch während des Distanzunterrichts erfolgreich weiterlernen.

Landweg e.V.

Adresse	Freie Schule und Kinderhaus Baeker Hauptstraße 5a 16928 Groß Pankow OT Baek
Telefon	038782 410 73
Fax	038782 419 06
E-Mail	schule@landweg.org
Internet	www.landweg.org www.instagram.com/landway/ www.youtube.com/c/ReicheReformpaedagogik





Stillsitzen nicht erwünscht - Lernen bei Lausitzer Landwirten

✂ Mit ihrem „Grünen Klassenzimmer“ macht die Agrargenossenschaft eG Heinersbrück seit September 2010 auf sich aufmerksam. Hier versuchen die Bauern, frühzeitig junge Leute für ihren Beruf zu interessieren. Das „Grüne Klassenzimmer“ ist ein aus dem Programm

mationen und Spielgeräte angeschafft. Im „Grünen Klassenzimmer“ ist zu sehen, wie eine Kuh ihr Kälbchen zur Welt bringt, Kälber aufgezogen und Kühe gemolken und gefüttert werden. All das können die Kinder anschließend beim Stallrundgang erleben. Eine

74



Ländliche Entwicklung gefördertes Bildungsprojekt der Agrargenossenschaft, das Kindern aus Stadt und Land die Natur und die Landwirtschaft nahebringen soll. Ganz besonders soll es die Wandlung der Lausitzer Landschaft durch die Braunkohlegewinnung erlebbar machen. Für das Projekt wurden Wandmalereien, ein Minikuhstall, ein Bergwerkstollen sowie Computerani-

Holzkuh kann sogar „gemolken“ werden. Im Zeitrafferfilm ist zu sehen, wie aus einem Maiskorn eine erntereife Pflanze wächst. In Projektarbeiten können die Kinder ihre eigene Butter herstellen und diese auf frischem Brot verzehren. Anhand von Getreidesträußchen lernen sie die Getreidearten kennen. Bei der Umsetzung des Projekts war auch die Vorstellung der Agrargenossenschaft selbst ein wichtiges Anliegen. Im Eingangsbereich zum „Grünen Klassenzimmer“ ist auf einer Litfasssäule deren Geschichte dokumentiert und man kann einen Film mit Interviews von Zeitzeugen der Agrargenossenschaft und passenden Ausschnitten aus dem DEFA-Film „Wege übers Land“ sehen. Im Außenbereich wurde eine Sitzgruppe geschaffen, die aus Tagebaufindlingen besteht. Aus den beiden größten Findlingen haben Bildhauer zwei Kühe originalgetreu nachgebildet. Spiel- und Quizelemente komplettieren diesen Bereich.



Agrargenossenschaft eG Heinersbrück

Adresse	Geschäftsführer Frank Schneider Wiesenweg 5 03185 Heinersbrück
Telefon	035601 821-10
Fax	035601 821-62
Öffnungszeiten Hofladen	Dienstag und Donnerstag 9.00 - 17.00 Uhr Mittwoch und Freitag 9.00 - 16.00 Uhr gerade Samstage 9.00 - 12.00 Uhr
Öffnungszeiten Grünes Klassenzimmer	März bis Oktober Montag bis Sonntag 9.00 - 17.00 Uhr November bis Februar Montag bis Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr





Live aus dem Vogelnest - Im Gräbendorfer Garten

Am Gräbendorfer See findet man den Gräbendorfer Garten des Umwelt- und Begegnungszentrums. Der Garten mit Obst- und Kräuterpflanzen, einem Barfußpfad, einem großen Spiel- und Kletterbereich und Sitzgruppen ist für alle ganzjährig und rund um die Uhr frei

Ansonsten aber bieten Informationstafeln einen guten Überblick über die heimische Vogelwelt. Gern organisiert der Verein individuell vereinbarte Veranstaltungen oder geführte Touren für Kinder und Erwachsene. Besonders stolz sind die Mitglieder des Vereins auf



zugänglich. Von der Dachterrasse des Vereinsheims genießt man den schönen Ausblick auf den Gräbendorfer See mit Blick auf die Vogelschutzinsel. Der Verein hat auf der Insel eine Kamera zur Vogelbeobachtung installiert. Per Live-Übertragung ins Gebäude sowie auf der vereinseigenen Webseite lässt sich das Geschehen auf der Insel genau verfolgen. Für Informationen zur Vogelschutzinsel stehen Vereinsmitglieder während der Öffnungszeiten gern zur Verfügung.

ihren neu erworbenen Bienenkoffer. Mit dessen Hilfe können Kinder das Leben im Insektenstaat kennenlernen. Der Koffer kann gegen eine kleine Gebühr ausgeliehen werden. In regelmäßigen Abständen und auf Anfrage gibt es Workshops und Veranstaltungen mit Basteln und Töpfern beziehungsweise Herstellung von Seifen und Naturkosmetik, Kneipp-Workshops oder den Sonnenscheinlauf, um nur einige zu nennen. Das Außengelände und die Räumlichkeiten sind als außerschulischer Lernort, naturnaher Schulungs- und Fortbildungsort sowie für Privat- und Firmenfeiern nutzbar. In den Räumen können bis zu 25 und im Außenbereich bis zu 250 Personen Platz finden. Von Mai bis Oktober bietet der Verein sonntags zwischen 14.00 und 18.00 Uhr einen Imbiss mit regionalen Produkten und selbstgebackenem Kuchen an.

Umwelt- und Begegnungszentrum Gräbendorfer See e.V.

Adresse	Angela Krohn Am See 1 03136 Drebkau Ortsteil Casel
Telefon	035602 52877
E-Mail	info@graebendorfer-see.de
Internet	www.graebendorfer-see.de





Seit 30 Jahren Programm - Waldschule Kleinsee

Die Waldschule Kleinsee, eingebettet in den Tauer-schen Eichen, ist eine Einrichtung des Landesbetriebs Forst Brandenburg. Sie wird seit vielen Jahren von Alf Pommerenke als Förster und zertifiziertem Waldpädago-gen mit viel Engagement geleitet und präsentiert sich mit

zept in Form von zum Lehrplan passenden, wählbaren Bausteinen von Altersklasse 0 (Vorschule) mit dem The-ma „Die Waldwichtel - Eine Entdeckungsreise durch den Wald“, über Altersklasse II (4. bis 6. Klasse) „Im Wald bin ich zuhause - Der Wald- Nutzen für Mensch und Tier“ bis zur Altersklasse V (11. bis 12. Klasse) „Die Wissenschaft der Systematik am Beispiel der Käfer des Waldes“. Ab Klassenstufe 5 wird auch das Thema „Wald und Klima - Abhängigkeiten und Zusammenhänge“ angeboten und steigert sich dann im Bearbeitungs-niveau entsprechend bis zur 12. Klasse.

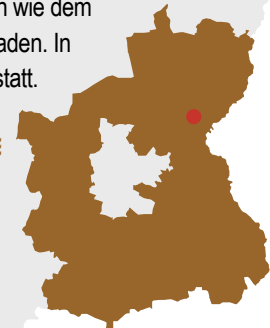
Bei einer Waldrallye können die Kinder an Stationen ganzjährig ihr Wissen, ihre Ausdauer und ihre Kraft unter Beweis stellen. Beim Lösen der Aufgaben ist Teamfä-higkeit gefragt. Als neuer Anziehungspunkt entsteht bei der Waldschule mit Unterstützung der Brandenburgi-schen Technischen Universität Cottbus-Senftenberg und des Landesamts für Denkmalpflege ein Köhlerpfad. Er informiert an vier Stationen über die historische Köhlerlei im Tauer-schen Forst und in der Jänschwalder Heide. Zu den Veranstaltungshöhepunkten wie dem jährlichen Waldfest sind alle eingeladen. In diesem Jahr findet es am 11. Juni statt.

Dann feiert die Waldschule auch ihr 30-jährigen Bestehen.

einem Konzept, welches dem Anspruch der Bildung für nachhaltige Entwicklung gerecht wird. Neben der Wis-sensvermittlung ist hier das Erleben und Entdecken so-wie das selbständige Handeln sehr wichtig. Alf Pomme-renke legt Wert darauf, die Themen einer Führung oder eines Projekttags individuell mit seinen Besuchern abzu-stimmen. Ein Großteil aller pädagogischen Einrichtungen der Region nutzt die Waldschule Kleinsee inzwischen regelmäßig. Sie bietet als einzige Einrichtung dieser Art im Süden Brandenburgs ein altersstufengerechtes Kon-

Waldschule Kleinsee

Adresse	Landesbetrieb Forst Brandenburg Oberförsterei Cottbus Alf Pommerenke Kolonie Kleinsee Nr. 1 03197 Jänschwalde Ortsteil Drewitz
Telefon	035691 42 23
Fax	035691 608 07
E-Mail	alf.pommerenke@lfb.brandenburg.de
Internet	www.forst.brandenburg.de





Grillen in der Steinzeithöhle – Spuren lesen im Glauer Tal

Im „Grünen Klassenzimmer“ und im NaturPark-Zentrum am Wildgehege Glauer Tal sind alle willkommen, die etwas Neues lernen möchten und Spaß an Erfahrungen in der Natur haben. Hier wird untersucht, angefasst, ausprobiert, gerochen. Von und mit der

Natur lernen – das ist das zentrale Motto. So finden die verschiedenen Veranstaltungen des NaturParkZentrums nur selten im Seminarraum statt. Wenn



Abdrücke, vergleichen und finden selbst heraus, welche Fährte zu welchem Tier gehört. Es wird so wenig wie möglich vorgegeben. Das Meiste erarbeiten sich die Kinder selbst. Das gilt nicht nur für das Wildgehege.

Landschafts-Förderverein
Nuthe-Nieplitz-Niederung e.V.

Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen zu Besuch kommen, geht es raus in die Natur. Das namensgebende Wildgehege Glauer Tal ist das Ziel für thematische Führungen. Den Unterschied zwischen Stangen- und Schau felgeweih erkennt man am besten, wenn man beide vor Augen hat. Dabei lernt man dann, dass das Stangengeweih zum Rothirsch und das Schau felgeweih zum kleineren Damhirsch gehört. Anders ist es mit dem Gehörn des Mufflons, das ein Leben lang wächst und nicht wie ein Geweih regelmäßig abgeworfen wird. Aufmerksam erforschen die Schulklassen das Wildgehege. Werden Spuren gefunden, machen die Kinder mit Stempeln

Vor dem Gebäude des NaturParkZentrums befinden sich die Glauer Felder. Auf acht Feldern sind charakteristische Landschaftsformen des Naturparks Nuthe-Nieplitz dargestellt. Kinder lernen oft schon allein dadurch, dass sie die Natur bewusst wahrnehmen. Sie lauschen auf die Geräusche von Tieren und Blättern im Wind und riechen den Duft der Blumen und des feuchten Erdbodens. Für ältere Kinder wird die Grillhütte kurzerhand in eine Steinzeithöhle verwandelt. So soll der Bezug der Menschen zur Natur in vergangenen Zeiten erlebbar werden.

Auch Erwachsene nehmen an den Veranstaltungen teil. Immer öfter werden Angebote für Lehrkräfte angefragt. In sogenannten Multiplikatoren-Schulungen bekommen sie Wissen und Techniken an die Hand, um dann selbst für ihre Gruppen oder Klassen einen Ausflug in ein „Grünes Klassenzimmer“ gestalten zu können.

Naturpark Nuthe-Nieplitz

Adresse	NaturParkZentrum am Wildgehege Glauer Tal Glauer Tal 1 14959 Trebbin Ortsteil Blankensee
Telefon	033731 70 04 60
E-Mail	mail@besucherzentrum-glau.de
Internet	www.naturpark-nuthe-nieplitz.de



Naturpark
Nuthe-Nieplitz



Neue Einsichten mit alten Sorten – Grün macht Schule

🌿 In seinem uckermärkischen Schau- und Vermehrungsgarten rekultiviert der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.) alte, vom Aussterben bedrohte Feld-, Gemüse- und Zierpflanzenkulturen. Das 4.000 Quadratmeter große



78



Gelände umfasst drei einfache unbeheizte Folienhäuser, 1.000 Quadratmeter Dauerkulturen mit Wild-, Zier- und Nutzpflanzen, 2.000 Quadratmeter Gartenfläche, Getreideflächen sowie 1.000 Quadratmeter Grünland. Saatgutüberschüsse werden an Gartenbesitzer und Hobbygärtner abgegeben. Auf dem Pflanzkartoffeltag Ende März beziehungsweise Anfang April werden

seltene und besondere Kartoffelsorten abgegeben. Ab dem 1. Mai können Tomaten- und Bio-Jungpflanzen erworben werden. Mitte August startet das Sommerfest mit einer Tomatenausstellung und Verkostung. Der

Greiffenberger Verein ist gern gesehener Partner bei Umweltbildungs-

veranstaltungen. So waren die Uckermärker auch schon bei den Berliner Schulgartentagen unter dem Motto „Grün macht Schule“ dabei. Der Verein bietet in Greiffenberg regelmäßig Saatgutkurse an und ist Praxispartner für Studium und Ausbildung. Angeboten werden Praktika, der Einsatz im Freiwilligen Ökologischen Jahr (FÖJ) und im Bundesfreiwilligendienst (BFD). Einsatzgebiete können der Sortengarten, das Büro, der Saatgutversand oder die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit sein. Für Praktika sollte man sich mindestens für vier Wochen verpflichten, für ein FÖJ oder den BFD ein Jahr.



VERN e.V.

Adresse	Vorsitzende Cornelia Lehmann Burgstraße 20 16278 Angermünde Ortsteil Greiffenberg
Telefon	033334 70232
E-Mail	info@vern.de
Internet	www.vern.de

Die Brandenburg-Halle – Schaufenster des ländlichen Raums

Die Internationale Grüne Woche ist für die Agrar- und Ernährungswirtschaft die Auftaktveranstaltung in das neue Jahr. Hier tauschen sich Erzeugerbetriebe über Ländergrenzen hinweg aus, präsentieren und testen ihre neuen Produkte, kommen mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern persönlich ins Gespräch, steigern den Bekanntheitsgrad ihres Unternehmens, planen das anstehende Jahr. Die Grüne Woche lebt davon, dass Besucherinnen und Besucher essen, trinken, fühlen, schmecken und probieren können. Das zweite Mal in Folge kann dies in der vertrauten und beliebten Art und Weise nicht stattfinden, die Gründe sind bekannt.

Brandenburgs von klein- und mittelständischen Betrieben geprägte Agrar- und Ernährungswirtschaft und die vielen Landurlaub-Anbieter haben 2021 keine Pause eingelegt und werden dies auch 2022 nicht tun. Die Brandenburger sind kreativ, innovativ, modern und doch traditionell. Dies zeigen beispielsweise die jährlich im Rahmen der Grünen Woche vergebenen pro agro-Marketingpreise in den Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung sowie Land- und Naturtourismus. Dies zeigen vor allem die mit Brandenburg verbundenen Traditionsmarken – die Spreewaldgurke, Kartoffeln, Beelitzer Spargel, Wein und Sanddorn

oder auch Peitzer Karpfen – neu interpretiert oder nach alter Rezeptur zubereitet. Und dies zeigen die Landurlaub-Anbieter, die einen erheblichen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und zur Erhöhung der Attraktivität des ländlichen Raums für alle leisten.

Da ein Besuch der Brandenburg-Halle in diesem Jahr nicht möglich ist, haben Brandenburg-Entdecker nun ein ganzes Jahr Zeit, die märkischen Besonderheiten, die Gemeinsamkeiten und Unterschiede im Essen und Trinken, im Alltag der Menschen, in der Kultur und natürlich Natur selbst zu entdecken, zu erleben und zu genießen. Gezeigt wird diese Vielfalt an regionalen Produkten, den Menschen und ihren Geschichten dann hoffentlich wieder unter dem Dach der Brandenburg-Halle auf der Internationalen Grünen Woche 2023 vom 20. bis 29. Januar auf dem Berliner Messegelände.



Brandenburg-Halle Grüne Woche

Aktuelle Informationen finden Freunde der Brandenburg-Halle im Internet: mluk.brandenburg.de/info/gruenewoche



7. Brandenburgische Landesgartenschau - Beelitz lädt ein



Wenn sich am 14. April unter dem Motto „Gartenfest für alle Sinne“ die Tore zur 7. Brandenburgischen Landesgartenschau (LAGA) in Beelitz öffnen, setzt die Stadt eine erfolgreiche Gartenschautradition fort, die zur Jahrtausendwende im Süden des Landes, in Luckau, begann. Vom 14. April bis zum 31.

Oktober bietet die Spargelstadt Beelitz während der Brandenburgischen Landesgartenschau kulinarische und künstlerische Genüsse in neu gestalteten Landschaften. An diesen 201 Tagen wird mit rund 400.000 Besuchern auf dem rund 15 Hektar großen Gelände zwischen historischer Altstadt und dem Wasserlauf der Nieplitz gerechnet. Dafür sind Wegestrukturen neu angelegt und Grünflächen erschlossen worden. Bereits im Herbst 2020 wurden 60 Kopf- und Silberweiden sowie Ulmen, Maulbeer- und Obstbäume ge-

pflanzt. Auf 4.800 Quadratmetern werden mehrjährige Stauden blühen. Ein rund 6.000 Quadratmeter großer, neu entstandener Spiel- und Sportbereich für unterschiedliche Altersgruppen mit barrierefreien Spielgeräten wird über das Ende der Schau hinaus genutzt werden können. Auf dem LAGA-Gelände erwarten Besucherinnen und Besucher Staudenanlagen, kleine Feuchtbiootope und Blumen in den Beeten, Fontänen, Schmetterlingsschwärme am blühenden Nieplitzufer und große Kultur auf der Freilichtbühne. Die frühere Wassermühle an der Treuenbrietzener Straße ist zu einem Museum umgebaut worden. Die Stadt Beelitz erhielt vom Land zur Gestaltung des LAGA-Areals finanzielle Unterstützung durch das Land Brandenburg. Im Rahmen der Ländlichen Entwicklung wurden hierfür über LEADER rund 6,5 Millionen Euro Fördermittel bereitgestellt.

14 wechselnde, von Brandenburger und Berliner Gärtnerinnen und Gärtnern ausgerichtete Hallenschauen bekommen ihren Platz in der Kirche Sankt

Marien/Sankt Nikolai im Zentrum der historischen Altstadt.

Als Spargelstadt bietet Beelitz neben blühenden Landschaften auch viele regionale Spezialitäten. Beim Regionalmarkt in der Innenstadt rund um die Kirche ist

Open-Air-Veranstaltungsort umgestaltet. Das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium stellte dafür anteilig Mittel in Höhe von rund 3,4 Millionen Euro zur Verfügung.

In einem sehr naturnah belassenen Bereich in Nach-



der Name Programm: In Zusammenarbeit mit fünf LEADER-Aktionsgruppen werden ausschließlich Brandenburger Erzeugerinnen und Erzeuger ihre Produkte anbieten. Die Gartenschau-Besucher können sich dort auf Pflanzen und Lebensmittel sowie Kunsthandwerk aus der Uckermark, dem Spreewald, dem Havelland und den Regionen Fläming-Havel und Teltow-Fläming sowie kulinarische Köstlichkeiten freuen. Unterstützt wird der Regionalmarkt durch das Land ebenfalls mit Fördermitteln aus der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des LEADER-Kooperationsprojekts „Kulinarik“.

LEADER spielt auch bei weiteren Gartenschauinvestitionen eine zentrale Rolle. Mit einem Gesamtumfang von rund 4,6 Millionen Euro wurde das alte Klärwerkgelände für die LAGA zu einem modernen

barschaft zum Mühlenteich wird das Slawendorf als Standort des „Grünen Klassenzimmers“ Bildungsangebote für Kinder und Jugendliche anbieten und der große Grillplatz für das Barbecue in den Wiesen wird zum Speisen und Ausruhen einladen.


Holzstege führen über die Wiesen und Feuchtbiotope.

Am Ufer der Nieplitz ist mit der „BEETHOVEN“ ein Cocktailschiff gestrandet.

Dem Thema „Kulinarik“ begegnet man übrigens an den unterschiedlichsten Orten, so auch gegenüber dem Mühlenteich. Hier kochen während der LAGA Beelitzerinnen und Beelitzer vor bis zu 50 Gästen ihre Liebesspeisen in einer voll ausgestatteten Außenküche. Anschließend darf natürlich gekostet werden. Bis zum Johannistag gibt es auch das Edelgemüse auf dem LAGA-Gelände, mit dem die Stadt berühmt geworden ist – dem EU-weit als Spezialität geschützten Spargel vom Beelitzer Sander. Das Spargelmuseum und das Postmuseum dokumentieren mehr als tausend Jahren Stadtgeschichte. Ab 1724 wurden in

Landesgartenschau

Beelitz die Pferde vor den Postkutschen zwischen Leipzig und Berlin gewechselt. Erlebbar wird die Vergangenheit auch im Slawendorf im westlichen Teil des Gartenschaugeländes: Hier stand höchstwahrscheinlich die Slawenburg Belizi, die erstmals in einer

serungsmethoden.“ Nach der 7. soll es 2026 eine 8. LAGA geben. Dafür hat das federführende Brandenburger Agrar- und Umweltministerium bereits das Bewerbungsverfahren eingeleitet. 

82



Urkunde aus der Zeit Otto III. aus dem Jahre 997 erwähnt wurde. An vielen Nachmittagen und Abenden gibt es auf dem Festspielareal südlich der Nieplitz ein Konzertprogramm, darunter auch viele bekannte Stars. Als oberster Gastgeber freut sich Bürgermeister Bernhard Knuth, dass sich mit einer Gartenschau nicht nur ein gut 201 Tage dauerndes Großereignis verbindet, sondern eine lang anhaltende Entwicklung angestoßen wird: „Bei allen Investitionen steht die Nachhaltigkeit im Vordergrund. Uns kommt es darauf an, für die Bürgerinnen und Bürger in der Region eine noch bessere Lebensqualität zu schaffen“, so der Rathauschef. „Die Landesgartenschau ist zudem eine große Chance, die Menschen für den Klimaschutz zu sensibilisieren, beispielsweise durch die Erhaltung der Artenvielfalt und nachhaltige Bewäs-



Landesgartenschau Beelitz gGmbH

Adresse	Berliner Straße 202 14547 Beelitz
Telefon	033204 39 12 10
E-Mail	info@laga-beelitz.de
Internet	www.laga-beelitz.de
Öffnungszeiten	14. April bis 31. Oktober, 9.00 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit

Aus der Vogelperspektive - Naturparks im Pavillon

Der Naturpark Nuthe-Nieplitz und die Landesgartenschau 2022 zeigen, wie Umweltschutz und Gartenbau Hand in Hand gehen können. Bereits bei der Planung für die Gestaltung des Geländes wurden besondere Anforderungen für den Natur- und Gewässer-



schutz berücksichtigt. Warum das so wichtig ist, darüber können sich die Gäste der Landesgartenschau im Naturpark-Pavillon informieren. Dieser ist zentral auf dem Ausstellungsgelände platziert und über den gesamten Zeitraum zugänglich. Dort präsentieren sich der Naturpark Nuthe-Nieplitz und der benachbarte Naturpark Hoher Fläming mit bildgewaltigen Aufnahmen aus der Vogelperspektive. Drohnen-



aufnahmen zeigen eindrucksvoll die einzigartigen Natur- und Kulturschönheiten dieser beiden Naturparke, die zu den Nationalen Naturlandschaften zählen. Gleichzeitig offenbaren die Aufnahmen Veränderungen in der Natur: Wasserknappheit wirkt sich gerade auf die Vegetation aus und wird deshalb zum Thema im Naturpark-Pavillon. Gäste können sich interaktiv darüber informieren, wie Oberflächen- und Grundwasser zusammenhängen, welchen Wasserverbrauch verschiedene Lebensmittel aufweisen und was sie selbst tun können, um im eigenen Garten Wasser zu sparen. Die Praxis kommt nicht zu kurz: Kinder und Jugendliche können von Montag bis Donnerstag Veranstaltungen des Projekts „Grünes Klassenzimmers“ besuchen, Erwachsene an den Wochenenden an Workshops und Vorträgen zu Themen wie Kochen mit Wildpflanzen, Naturkosmetik, Naturdekoration, Biodiversität und Artenschutz teilnehmen. Wer nach dem Besuch in Beelitz Lust bekommen hat, den Naturpark Nuthe-Nieplitz oder eine der 14 weiteren Nationalen Naturlandschaften in Brandenburg kennenzulernen, findet im Pavillon Informationsmaterial zu Wanderungen, Radrouten, Besucherzentren und Aussichtspunkten.

Die Praxis kommt nicht zu kurz: Kinder und Jugendliche können von Montag bis Donnerstag Veranstaltungen des Projekts „Grünes Klassenzimmers“ besuchen, Erwachsene an den Wochenenden an Workshops und Vorträgen zu Themen wie Kochen mit Wildpflanzen, Naturkosmetik, Naturdekoration, Biodiversität und Artenschutz teilnehmen. Wer nach dem Besuch in Beelitz Lust bekommen hat, den Naturpark Nuthe-Nieplitz oder eine der 14 weiteren Nationalen Naturlandschaften in Brandenburg kennenzulernen, findet im Pavillon Informationsmaterial zu Wanderungen, Radrouten, Besucherzentren und Aussichtspunkten.

Naturpark
Nuthe-Nieplitz



Naturpark Nuthe Nieplitz

Adresse	Beelitzer Straße 24 14947 Nuthe-Urstromtal Ortsteil Dobbrikow
Telefon	033732 506 11
E-Mail	np-nuthe-nieplitz@fu.brandenburg.de
Internet	www.nuthe-nieplitz-naturpark.de

30. Brandenburgische Landwirtschaftsausstellung

Die 30. Brandenburgische Landwirtschaftsausstellung BraLa startet vom 5. bis 8. Mai in im havelländischen Paaren. Von Donnerstag bis Sonntag treffen sich hier Aussteller, Züchter, Techniker, Wissenschaftler und Praktiker der Branche. Neben der Präsentation



ihres Leistungsspektrums bietet die BraLa ein vielfältiges Rahmenprogramm in der Brandenburghalle, den



Zelthallen, auf der Vorführfläche für Landmaschinen und im Großen Ring. Jungzüchter- und Zucht- wettbewerbe sowie die Landestierschau sind feste Bestandteile des Programms. Auch die Schau „Landtechnik gestern und heute“ zählt zu den beliebten Höhepunkten. Im Expertenforum geht es um moderne Land- und Forstwirtschaft, Tier- und Pflanzenzucht sowie Forschung und Wissenschaftstransfer. Das weitläufige Gelände präsentiert Projekte des Feldbaus. Täglich kommentierte Vorführungen zu Bodenbearbeitungstechniken bieten Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Das Projekt „BraLaCampus“ bietet Schülern, Azubis und Studenten die Möglichkeit, Landwirtschaft live zu erleben. Die BraLa sieht sich als Plattform, um sich zu den Grünen Berufen und Karrieremöglichkeiten im ländlichen Raum zu informieren. Die Landestierschau der Zuchtverbände zeigt einen Ausschnitt der züchterischen Leistungen im Land. Wettbewerbe und Präsentationen finden in den Zelten und im Großen Ring statt. BraLa-Rasse des

Jahres sind „Rote Neuseeländer“, eine mittelgroße, frohwüchsige Kaninchenrasse, die bei vielen Züchtern sehr beliebt ist. Die 4. Waldarbeitsmeisterschaft Berlin-Brandenburg, als Vorstufe zur deutschen Meisterschaft, wird auf dem BraLa-Gelände ausgetragen.



Der pro agro-Regionalmarkt lädt zu kulinarischen Entdeckungen ein. Im Angebot sind Produkte von Fleisch, Fisch, Backwaren, Gemüse, Obst, aus der Molkerei, Honig. Pro Agro wirbt hier auch für seine Mitglieder, die im Landurlaub aktiv sind. Genusshandwerker stellen sich vor und geben Einblick in ihre Arbeit. Für Kinder gibt es spezielle Angebote, eine Spielwelt am Arche-Haustierpark mit Bauernhofspielplatz, Wasserspielflächen, Karussell, Hüpfburgen.

MAFZ Erlebnispark Paaren

Adresse	Geschäftsführerin Ute Lagodka 14621 Schönwalde Glien Ortsteil Paaren
Telefon	033230 740
Internet	www.brala.eu

Raus aufs Land - Brandenburger Landpartie 2022

Einmal im Jahr, immer am zweiten Juniwochenende, öffnen sich zwischen Prignitz und der Niederlausitz im ganzen Land die Tore in Agrarbetrieben. Hundertausende Besucher strömen – über das Land gut verteilt – hinaus ins Grüne zum Entdecken, Informieren, Verkosten



85

und einkaufen. Die besucherstärkste Veranstaltung im ländlichen Raum der Mark bietet Verbrauchern und Erzeugern die Möglichkeit zum direkten Kontakt, zum Austausch über Regionalität und Qualität der angebotenen Produkte. Landwirte, Gärtner, Winzer, Förster, Fischer und Imker geben Einblick, wie und was sie produzieren. Orientierung am Veranstaltungswochenende, aber auch darüber hinaus, bietet die pro agro-Broschüre „Brandenburger Landpartie“, in der alle beteiligten Betriebe aufgeführt, mit ihren Angeboten beschrieben sind. Mit diesem An-



bieterverzeichnis lassen sich auch an den anderen 363 Tagen die gastgebenden Betriebe erkunden. Praktisch am Heft ist die regionale Zuordnung der beteiligten Unternehmen nach Landkreisen verbunden mit einer Kartenansicht. Die Broschüre gibt es zeitnah zur Landpartie in Tourist-Informationen, bei den beteiligten Höfen oder im Lebensmitteleinzelhandel. Natürlich kann man sich das Magazin vorab auch vom Verband pro agro zusenden lassen und es gibt diese Übersicht auch online unter: brandenburgerlandpartie.de. Wenn also am 11. und 12. Juni die nächste Auflage der Brandenburger Landpartie steigt, freuen sich die Gastgeberinnen und Gastgeber auf viele Besucher. ❧

pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

Adresse	Gartenstraße 1-3 14621 Schönwalde-Glien Ortsteil Paaren
Telefon	033230 207 70
E-Mail	kontakt@proagro.de
Internet	www.proagro.de



Lebenskunst – Kulturland Brandenburg 2022

/// In Brandenburg war und ist Landwirtschaft immer ein prägender Wirtschaftsfaktor gewesen. Nach den Umsatzeinbrüchen in der Nachwendezeit sind Regionalprodukte nun wieder im Kommen. Dabei haben direkte Vermarktungswege über Wochenmärkte, Hofläden, Selbstpflücke und inzwischen auch der Online-Versand Verbindungen zwischen Land und Stadt wiederbelebt. Kulturland Brandenburg widmet sich mit den Stichworten „Lebenskunst“ beziehungsweise „Lebensart“ in diesem Jahr im Zeichen von Essen und Trinken ganz besonders diesen Austauschbeziehungen. Das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium unterstützt mit Lotto-Mitteln Projekte des Themenjahres 2022. Die Erwartung vieler Städter ist, dass Brandenburg liefert – gerade auch, wenn es um Bio-Produkte geht. Inzwischen werden so viele Äcker und Weiden ökologisch bewirtschaftet wie noch nie: 14.352 Hektar beziehungsweise 14,4 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche. 972 der rund 5.400 Landwirtschaftsbetriebe sind bereits als ökologisch anerkannt. Aber da ist noch Potenzial für mehr: Bis 2024 sollen 20 Prozent der landwirtschaftlich beziehungsweise gartenbaulich genutzte Fläche ökologisch bewirtschaftet werden. Das Themenjahr wirft einen Blick in die Geschichte, wie sich die Menschen im Laufe der Jahrhunderte mit Nahrung versorgt haben, was ihnen die natürlichen Ressourcen des Landes bieten konnten und was trotz vieler historischer Umbrüche menschlicher Fleiß, Wissen und kluge Innovationen bis heute erreicht haben. Den ersten Siedlern hatte die Natur in Brandenburg den Tisch reich gedeckt - mit Fischen aus den Flüssen, den vielen Seen, mit Wild aus den Wäldern, einem großen Angebot an Wildvögeln, mit Pilzen, Beeren und Kräutern. Im Laufe

der Jahrhunderte ist aus dieser Natur eine von Menschen geformte Flur geworden. Kulturland setzt sich mit dieser Kulturlandschaft auseinander. Landnutzung steht heute angesichts vielfältiger globaler Probleme wie Klimawandel, Ressourcenverknappung, Boden-degradation, Umweltverschmutzung und Rückgang von Artenvielfalt vor gewaltigen Herausforderungen. An den Brandenburger Universitäten und Hochschulen und den vielen im Land ansässigen Forschungseinrichtungen wie den Leibniz-Instituten oder dem Deutschen Institut für Ernährungsforschung beschäftigen sich Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler mit Themen innovativer Landwirtschaft und Fragen gesunder und nachhaltiger Ernährung. //



Brandenburgische Gesellschaft für Kultur und Geschichte gemeinnützige GmbH

Adresse	Schlossstraße 12 14467 Potsdam Leitung Themenjahre Kulturland Brandenburg Christian Müller-Lorenz
Telefon	0331 620 85 83 0151 61 06 04 96
E-Mail	c.mueller-lorenz @gesellschaft-kultur-geschichte.de
Internet	www.gesellschaft-kultur-geschichte.de www.kulturland-brandenburg.de

Selberrachen als Rezept - Brennen für Verrücktheiten

▤ Ihre Geschichte beginnt mit viel Liebe zu gutem Essen und zu guten Getränken, mit der Lust am Selberrachen und mit ein wenig Verrücktheit, erinnert sich Stefan Müller: „Wenn wir abends zusammasßen und uns zaprosteten, sagten wir uns immer: Wenn wir mal



groß sind, haben wir selbst eine Brennerei. Wirklich ernst gemeint war das nie.“ Beide hatten zwar schon Erfahrungen in der Gastronomie, er arbeitete aber in Berlin als Geschäftsführer in einem Kopierwerk, sie für einen Filmverleih. Einige Jahre und Erfahrungen später verliebten sich Müller, seine Frau Jana und sein Bruder in einen ehemaligen Nebenerwerbshof am Finowkanal, nicht weit vom alten und neuen Schiffshebewerk. Alle Umbauten, dabei Altes liebevoll erhaltend, setzten die drei selber um und so steht in dem einstigen Pferdestall seit 2019 eine kupferne Brennanlage zwischen Backsteinen, einem langen Holztresen und edlen Apothekerflaschen. Mit ihrer Feinbrennerei wollen sie Regionalität und Bio-Qualität verbinden. So wird bei der Obstvergärung nur Reinzuchthefer verwendet und bei den Feinbränden auf künstliche Zusatzstoffe sowie auf Zucker verzichtet. Bei den Likören werden ausschließlich Bio-Zutaten verarbeitet. Mittlerweile sind 70 Prozent der Produkte biozertifiziert. Die Liköre, Geiste und Feinbrände werden in Apothekerflaschen mit eingeschlifffem Glasverschluss abgefüllt. Das Sortiment im

Hofladen verändert und erweitert sich immer wieder, denn Stefan Müller und seine Frau sind ständig auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Die Produkte können online über die Internetseite des Unternehmens



bestellt werden. Bei den Berliner „Marktschwärmern“ ist Müller auch dabei. Seit März 2020 darf die Feinbrennerei als nachhaltig und ressourcenschonend arbeitender Betrieb das Prüfzeichen des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin führen. ▤

Feinbrennerei am Hebewerk GmbH

Adresse	Geschäftsführer Stefan Müller Hebewerkstraße 41 16248 Niederfinow
Telefon	033362 69 03 30 0151 241 277 74
E-Mail	j.mueller@diefeinbrennerei.de
Internet	www.diefeinbrennerei.de facebook.com/diefeinbrennerei www.instagram.com/diefeinbrennerei
Öffnungszeiten	Freitag 14.00 - 18.00 Uhr Sonnabend 12.00 - 18.00 Uhr Sonntag 12.00 - 16.00 Uhr



Regional genießen in Elbe-Elster - Heimathäppchen

/// Kochen und Essen machen Freude. Ganz besonders, wenn Gerichte mit regionalen und saisonalen Zutaten liebevoll zubereitet werden. Deren Herkunft ist inzwischen genauso wichtig wie jedes amtliche Sie-

menwachsen. Denn gerade in schwierigen Zeiten ist es wichtig, sich auf eigene Stärken und auf Freudenquellen vor Ort zu besinnen. Der Weg zwischen lokalen Herstellern mit Regionalsiegel und den Gasthäusern soll so deut-



gel. Lebensmittel, die vor Ort wachsen und gedeihen und nur kurze Lieferwege zurücklegen, garantieren dabei Qualität und guten Geschmack. Zu köstlichen Gerichten verarbeitet, entstehen so feine Heimathäppchen. Mit dieser neuen Idee sorgt der Landkreis für einen kulinarischen Frühling. Die bereits mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster ausgezeichneten Erzeuger und die hiesigen Gastronomen dürfen dabei gern durch mehr Öffentlichkeit und Kundennähe zusam-

lich verkürzt werden. Wer regional produziert oder anbaut, ist eingeladen, Kontakt mit einem Gastronomen aufzunehmen. Sobald gemeinsam ein passendes regionales Produkt gefunden worden ist, wird ein Gericht kredenzt, das nicht nur auf der hauseigenen Speisekarte des Gasthauses landet, sondern direkt in den Köpfen von Feinschmeckern, Genießern und Heimatfreunden. Wie genau? Indem sich Produzent oder Gastwirt melden, um Teil einer Werbekampagne im gesamten Landkreis und in über-regionalen Medien zu werden.

Auf diese Weise läuten die Heimathäppchen und ihre Schöpfer einen neuen kulinarischen Frühling zwischen Elbe und Schwarzer Elster ein.

Landkreis Elbe-Elster

Adresse	Strukturentwicklung, Kultur und Marketing Marketingkoordinatorin Janine Niederstrasser Ludwig-Jahn-Straße 2 04916 Herzberg (Elster)	
Telefon	03535 46 12 40	
E-Mail	janine.niederstrasser@lkee.de	
Internet	www.lkee.de www.reegional.de/Erlebnisse	



Frankfurter Suppenleidenschaft – Esskultur an der Oder

Das „S“ der S*Kultur Frankfurt (Oder) steht für die Esskultur im Sinne von hochwertigen Speisen und einer in Ruhe eingenommenen Mahlzeit. „Das ist Slow Food vom Feinsten in einer angenehmen, entspannten Atmosphäre“, wie der lokale Fernseh-



kanal OSF lobt. Die stilvolle Atmosphäre des kleinen Lokals in der Frankfurter Innenstadt ist ein wichtiger Bestandteil der Esskultur, die Raphaela Mühlbach mittlerweile in der Grenzstadt etabliert hat. Umgeben von selbst aufgearbeiteten Möbelstücken, die alle für sich eine besondere Geschichte erzählen könnten, ist für den Gast bereits erkennbar, dass Nachhaltigkeit auch hier eine Rolle spielt. Handtücher, Toilettenpapier, Servietten sind recycelbar. Mit ihrer erfolgreichen Geschäftsidee und ihrem guten Geschmack hat es die gastronomische Seiteneinsteigerin seit 2019 geschafft, S*Kultur zu einer gefragten Adresse in Frankfurt (Oder) zu entwickeln. Insbeson-

dere liegt ihr Anspruch vor allem darin, jederzeit ihre Gerichte frisch anzubieten. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern sind die Zutaten überwiegend saisonal, regional und nachhaltig. Vielfalt zeigt sich nicht nur an den Zutaten der Suppen, sondern auch an der wöchentlich wechselnden Speisekarte. Die Wochenkarte der S*Kultur, bestehend aus fünf unterschiedlichen Gerichten, bietet mindestens zwei vegane und vegetarische Gerichte an. Mit ihrer Idee hat Raphaela Mühlbach in der Universitätsstadt Frankfurt offensichtlich ins Schwarze getroffen. Vor allem zur Mittagszeit wird es in dem kleinen Gastraum schnell voll. „Wir sind immer noch überrascht, dass unser Angebot so gut angenommen wird“, freut sie sich. Wer keinen Platz findet oder lieber zu Hause isst oder wenn die Zeit fehlt, der kann die Suppen in Mehrweggefäßen mitnehmen.



89

S*Kultur

Adresse	Geschäftsführerin Raphaela Mühlbach Karl-Marx-Straße 181 15230 Frankfurt (Oder)
Telefon	0177 812 68 10
E-Mail	s_kultur@gmx.de
Internet	www.suppenffo.wordpress.com





Käsespezialitäten aus dem Oderbruch - Milchschaafhof Pimpinelle

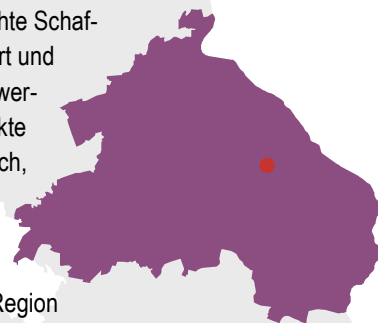
Brandenburgs Bio-Landwirtschaft ist jung – nicht nur, was die Unternehmen anbetrifft, sondern auch die Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Die stehen vor dem Problem, gerade in der Startphase viel investieren zu müssen. Ge-



nügend Eigenkapital ist dafür meistens nicht vorhanden. So war es auch bei Amelie und Franziska Wetzlar mit ihrem Milchschaafhof Pimpinelle im Oderbruch. Mit Hilfe von Fördermitteln aus dem EU-Agrarfonds ELER können sie ihren Schafen endlich ein Dach bieten. Der Milchschaafhof Pimpinelle liegt in Quappendorf, direkt an einer großen Flussschleife der Alten Oder. Amelie und Franziska Wetzlar leben hier mit ihrer Herde der Rasse Krainer Steinschafe. Die Steinschafe sind seit mindestens 6.000 Jahren in den Alpen heimisch und werden manchmal auch „Ötzi's Haustierrassen“ genannt. Doch es gibt nicht mehr viele dieser Schafe: Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) stuft sie gar als extrem gefährdet ein. Die Herde mit 60 Milchschaafen steht den größten Teil des Jahres Tag und Nacht auf Dauergrünlandflächen. Seit 2020 aber kommen die Tiere in den Wintermonaten von Dezember bis März in einen Offenstall mit Heulager. Während der Wintermonate bekommen die Tiere neben Heu von den eigenen Weiden ausschließlich Getreide und Saffutter von Bio-Betrieben aus



der Region. Auf den Weideflächen werden die Tiere regelmäßig in neu eingezäunte Areale umgesetzt, um eine nachhaltigere Pflege der Flächen zu erreichen. So bekommen die Schafe immer frisches, gesundes Futter. In drei Gebäuden des Vierseithofs wohnen und arbeiten die beiden Milchschäferinnen. Hier haben auch die Milchschäferei und die Schafkäserei ihren Platz. Aus frischer Schafmilch entstehen in Bio-Qualität handgemachte Schafkäse sowie Jogurt und Quark. Die hochwertigen Milchprodukte sowie Lammfleisch, Wurst, Felle und Wolle werden ab Hof und über Bioläden in der Region vermarktet. Nachhaltigkeit heißt für die beiden Betreiberinnen jedoch nicht nur möglichst kurze Transportwege und eine konsequent ökologische Erzeugung und Verarbeitung, sondern auch ein Wirtschaften in Kreisläufen. Dazu gehören die extensive Weidehaltung der Tiere, eigene Heugewinnung, die Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung mit nahegelegenen Kleinbetrieben und ein energie- und ressourcensparendes Wirtschaften.



Milchschaafhof Pimpinelle GbR

Adresse	Amelie und Franziska Wetzlar Lindenstraße 20 15320 Neuhardenberg Ortsteil Quappendorf
Telefon	033476 60 68 24
E-Mail	hallo@milchschaafhof-pimpinelle.de
Internet	milchschaafhof-pimpinelle.de

Buchweizen – Plinsen aus der Niederlausitz

Die Frucht gleicht einer Buchecker und kann ähnlich verarbeitet werden wie Weizen. Buchweizen ist eine sehr alte Kulturpflanze aus dem zentralasiatischen Hochland und wurde aus „heidnischen“ Ländern nach Europa gebracht. Daher kommt auch der Name „Heidekorn“. In der Niederlausitz wird Buchweizen seit mindestens 500 Jahren angebaut. Er ist eine anspruchslose Pflanze aus der Familie der Knöterichgewächse. Sie gedeiht auf sandigen Böden und Moorböden. Bis in das 18. Jahrhundert hinein galt Buchweizen vor allem für die ärmere Bevölkerung als Haupt-



Gasthaus in den Bergen

Adresse Beate Richter
Mühlenstraße 12
03229 Luckaitztal Ortsteil Zwiadowitz

Telefon 03541 20 53

E-Mail Beate_Richter@icloud.com

Internet www.hof-heidesand.de

Sonntags zur Kaffeezeit gibt es Buchweizenplinse.
An Wochentagen ist für Gruppen nach telefonischer Anmeldung geöffnet.

Gaumers Gasthof

Adresse Lutz Gaumer
Weißager Dorfstraße 4
03229 Luckaitztal Ortsteil Weißag

Telefon 03541 20 50
Es wird um telefonische Voranmeldung gebeten.

E-Mail gasthof_gaumer_weissag@web.de

nahrungsmittel. Es wurden Grütze und Mehl daraus gewonnen und zu Grützwurst und Plinsen verarbeitet. Buchweizen wurde zunächst durch den Anbau der Kartoffel und nach 1945 durch verbesserte Anbaumethoden für die „echten“ Getreidearten in seiner Bedeutung zurückgedrängt. Heute wird Buchweizen noch in geringem Umfang als extensive Frucht und wertvolle Bienenweide angebaut. Die Pflanzen gedeihen ohne mineralischen Dünger und ohne Pflanzenschutz. Sie wachsen schnell, unterdrücken das Unkraut und blühen über mehrere Wochen. Kenner schätzen Buchweizen wegen seiner Glutenfreiheit, dem hochwertigen Eiweiß und dem hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen. Typisch für Buchweizen ist der nussige, etwas herbe und kräftige Geschmack. In den Plinsdörfern Gosda, Zwiadowitz und Weißag im Süden der Calauer Schweiz wird die Tradition der Buchweizenplinsen bis heute bewahrt. Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben. Damit das Backwerk auch gelingt, gibt man einen Anteil Weizenmehl hinzu, weil Buchweizenmehl allein kein Klebereiweiß hat. Der flüssige Teig aus Buchweizenmehl, Weizenmehl, Eiern, Milch, etwas Zucker und Hefe muss eine Weile gehen, bevor er in die heiße Pfanne gegeben und zu dünnen, runden Plinsen gebacken wird. Von beiden Seiten goldgelb, wird die Köstlichkeit traditionell mit zerlassener Butter bestrichen, gezuckert, gerollt und am besten noch warm serviert. Ganz nach Belieben können Schlagsahne, Marmelade und Apfelmus dazu gereicht werden.





Gelb und gläsern - Erfolgreich mit Familienrezept

Frägt man Heiko Tänzer, dann hat der Name scharfesGelb mehrere Gründe. Vor allem aber hat der Firmennamen mit dem ersten Verkaufsschlager zu tun, den er mit seinem GbR-Partner Danilo Trasper auf den

oder Winter, kann man bei den beiden Senftenbergern unter zehn Likören auswählen. Seit der Gründung entwickeln beide immer wieder neue Sorten, von denen auch nicht mehr alle Gelb aussehen. Likör wird inzwischen in verschiedenen Produkten weiterverar-

92

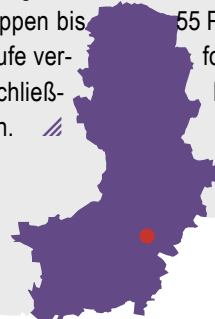


Markt gebracht hat – den Eierlikör: „In der Vergangenheit lief es so, dass ich die süßen Getränke bei mir zu Hause gezaubert habe und die Nachfrage stieg immer mehr. Unser altes Familienrezept sollte der Welt nicht vorenthalten bleiben. Irgendwann kam Danilo, der als Bäcker arbeitete, deshalb auf die Idee, das Geschäft mit dem Likör nebenbei zu betreiben.“ Was am 1. April 2010 „nebenbei“ begann, ist heute für beide ein Fulltimejob, der sie ganz ausfüllt. Anfangs begannen die beiden mit nur einer Sorte in der Traditionsbäckerei Busch in Senftenberg. Doch mittlerweile gibt es eine größere Vielfalt. Je nach Saison, ob Sommer

beitet, zum Beispiel als Eis, in Kuchen und Pralinen oder in Cocktails. Bis Mitte 2013 wurde noch jeder Likör von Hand abgefüllt. Aufgrund der hohen Nachfrage übernimmt das seit 2014 eine vollautomatisierte Abfüllmaschine. Diese ermöglicht es, immerhin acht Flaschen gleichzeitig zu füllen. Im Mai 2018 wagten beide den nächsten Schritt - raus, aus der kleinen Traditionsbäckerei und rein in eine große Schaumanufaktur. Denn ihr Produktionsraum platzte immer mehr aus allen Nähten. Der Grund dafür war vor allem die steigende Nachfrage für die Besichtigungen, die schon seit 2013 angeboten werden. Im neuen Haus können nun Gruppen bis zu 55 Personen die Produktionsabläufe verfolgen, Liköre verkosten und schließlich auch Kaffee und Kuchen genießen. //

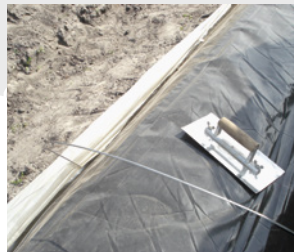
scharfesGELB Tänzer und Trasper GmbH

Adresse	Heiko Tänzer, Danilo Trasper Spremlberger Strasse 23 01968 Senftenberg
Telefon	03573 24 88
Fax	03573 79 75 11
E-Mail	info@scharfesgelb.de
Internet	www.scharfesgelb.de



Beelitzer Spargel – Immer ein Genuss

Als Gastgeberin der Brandenburger Landesgartenschau genießt Beelitz in diesem Jahr ganz besonders viel Aufmerksamkeit. Aber gut besucht wird die Stadt auch in allen anderen Jahren. Und das hat mit dem berühmtesten Gemüse der Region zu



tun, dem Beelitzer Spargel. Der wurde 2018 EU-weit als g.g.A. geschützt. Das Kürzel steht für geografisch geschützte Angabe, also für eine regionale Spezialität, was auch vom Land kontrolliert werden muss. Die Produktion des Spargels sowie alle Schritte der Aufbereitung müssen ausnahmslos innerhalb des festgelegten Anbaugebiets erfolgen, welches den Beelitzer Sander in den Landkreisen Potsdam-Mittelmark und Teltow-Fläming umfasst.



Tourist-Information Beelitz

Adresse	Poststraße 15 14547 Beelitz
Telefon	033204 391 55
E-Mail	touristinfo@beelitz.de
Internet	www.beelitz.de

Der Geschmack und die Qualität des Beelitzer Spargels sind in den klimatischen Verhältnissen und den standorttypischen Bodenbedingungen begründet. Die günstigen Anbaubedingungen und das durch den Sandboden und das kontinental beeinflusste Klima verursachte schnelle Wachstum führen zu einem zarten Produkt, welches sich durch einen ausgewogenen Geschmack, frei von übermäßigen Bitterstoffen und ungewünschten Geschmackskomponenten, auszeichnet. Das Edelgemüse wird hier seit 160 Jahren angebaut und prägt die Stadt in vielerlei Hinsicht. Ab dem Frühjahr strömen Hunderttausende Feinschmecker aus ganz Brandenburg, Berlin und von weiter her in die Restaurants und auf die Höfe, um sich den echten Beelitzer Spargel schmecken zu lassen oder ihn vom Stand feldfrisch für zu Hause mitzunehmen. Auf den Spargel folgen im Sommer die Kirschen, Erd- und Heidelbeeren und im Herbst die Kürbisse. Die Landwirtschaft ist in der einstigen Ackerbürgerstadt, die heute aus 18 Orts- und Gemeindeteilen besteht, nach wie vor eine der Kernbranchen. Viele Erzeugnisse werden auch gleich weiterverarbeitet und in den Hofläden direkt vermarktet. Das Prinzip kommt an - denn wo die Lebensmittel herkommen, wollen heute viele wissen. Zum kulinarischen Erlebnis kommt das Naturerlebnis, denn mit seinen landschaftlichen Reizen zwischen den Kiefernwäldern der Zauche und den Feuchtwiesen und Seen der Nuthe-Nieplitz-Niederung hat Beelitz auch für Ausflügler eine Menge zu bieten.





Neue alte Heimat - Renaissance für die Hirse

Früher hatte die Hirse in der Lausitz einen hohen Stellenwert. Sie war sogar ein Stück Lokalkultur. Bei einer Kindstaube gab es Hirsebrei. Bei Hochzeiten wurde Hirse statt - wie heute - Reis gestreut. Hirse erfreute sich vor allem deshalb großer Beliebtheit, weil sie sehr ergiebig war und so als Sattmacher galt. Mit der Ausweitung des Kartoffel- und Weizenanbaus kam das Ende des Hirseanbaus in Deutschland. Weil die Hirse in der heimischen Landwirtschaft

keine Rolle mehr spielte, wollte Jan Plessow wieder eine Lanze für die alte Ackerkultur brechen. Im Rahmen eines Wiedereinführungsprojekts der Humboldt-Universität Berlin besorgte er sich 2004 noch während



seines Studiums zum Diplom-Agraringenieur 25 Hirsesorten aus Westrussland. Heute sind es wieder 300 Tonnen Rispenhirse, die Jahr für Jahr in der Lausitz angebaut werden. Jan Plessow hat sein Ziel erreicht. Obwohl er sich eigentlich nur um die Vermarktung kümmern wollte, wurde er inzwischen selbst zum Hirsemüller. Seine Mühle steht in Krieschow. Das Schälen der Körner ist alles andere als einfach, auch das war ein Grund, warum

sie hier immer weniger geschätzt wurde. Allerdings ist Hirse immer noch ein Nischenprodukt, das sich aber in Bio-Qualität einer stabilen Nachfrage erfreut. Deshalb wurde die Mühle um eine eigene Getreidesiloanlage zur Lagerung der Hirse erweitert. Anica Gullasch vom Bio-Landhof Babow schaut zufrieden auf das riesige Hirsefeld vor dem Dorf. Saftig grün steht die Rispenhirse hier. Bereits seit Beginn der Neunzigerjahre wird in diesem Betrieb auf den ökologischen Landbau gesetzt. Warmes Klima und Sandböden in der Lausitz passen gut zur Hirse. Zweimal wird das Feld behackt, um dem Unkraut Herr zu werden. Säen, wenn es warm ist, bis in den Juni hinein, und ernten bis in den Oktober: Im

Spreewald hat die Hirse eine neue alte Heimat gefunden.



Spreewälder Hirsemühle Jan Plessow e.K.

Adresse	Gewerbering 5 03099 Kolkwitz Ortsteil Krieschow
Telefon	035604 646-22
Fax	035604 646-23
E-Mail	info@hirsemuehle.de
Internet	www.hirsemuehle.de

Bio-Landhof Babow

Adresse	Anica Gullasch Milkersdorfer Straße 2 03099 Kolkwitz Ortsteil Babow
Telefon	035603 600-46
Fax	035603 615-46
E-Mail	info@bio-babow.de
Internet	www.bio-babow.de



Heiße Ware - Natural born Griller

Mit ihrem Konzept, Fläminger Gastlichkeit auf einem regionaltypisch ausgestatteten Hof anzubieten, konnten Andrea und Daniel Gutwald im Jahr 2021 die Landesjury des pro agro-Marketingpreises in der Kategorie Land- und Naturtourismus überzeugen.

schlecht, wenn „ein Hauch des Wilden Westens durch den Fläming“ weht. Grillen ist nun einmal seine Leidenschaft und das Markenzeichen seines Landgasthofs sind die Grillkurse. Schließlich will auch gutes



95

Beide hatten Anfang 2018 den ehemaligen Erlebnishof Werder im gleichnamigen Jüterboger Ortsteil übernommen. Neben den mit viel Liebe eingerichteten 15 Zimmern wollen Gutwalds mit ihrem Landgasthof Werder vor allem mit guter Küche punkten. Mittlerweile gibt es die hauseigene Marke „Der Gutwald“, mit der sie sich für den erwähnten Marketingpreis beworben hatten. Gewissermaßen mit einem Augenzwinkern wirbt Daniel Gutwald für sich als „natural-born Griller“. Ein wenig Cowboy-Image liegt ihm und er findet es auch gar nicht

Grillen gelernt sein und falsch machen kann man viel. Es geht um Grillgut, Techniken und Temperaturen. Allerdings sollte man für die mehrgängigen Grillmenüs ausreichend

Appetit mitbringen. Gutwald bietet spezielle BBQ-, Koch- und Räucherkurse an, sorgt für passende Getränke aus der Region, für Gewürze und auch für die passenden Grillschürzen. Wer nicht auf Fleisch oder Fisch steht, ist bei ihm auch richtig: Vegetarisches hat inzwischen die Welt der Griller erreicht.

Mit Gutwald kann man vegan den Grillkurs entdecken. Der historische Landgasthof liegt rund 60 Kilometer südlich von Berlin am Rand der Fläming Skate, umgeben von Wiesen und Wäldern der Reiseregion Fläming. Von und nach Jüterbog kann man einen Rufbus ordern.



Landgasthof Jüterbog

Adresse Daniel Glinga-Gutwald
Werder 45
14913 Jüterbog Ortsteil Werder

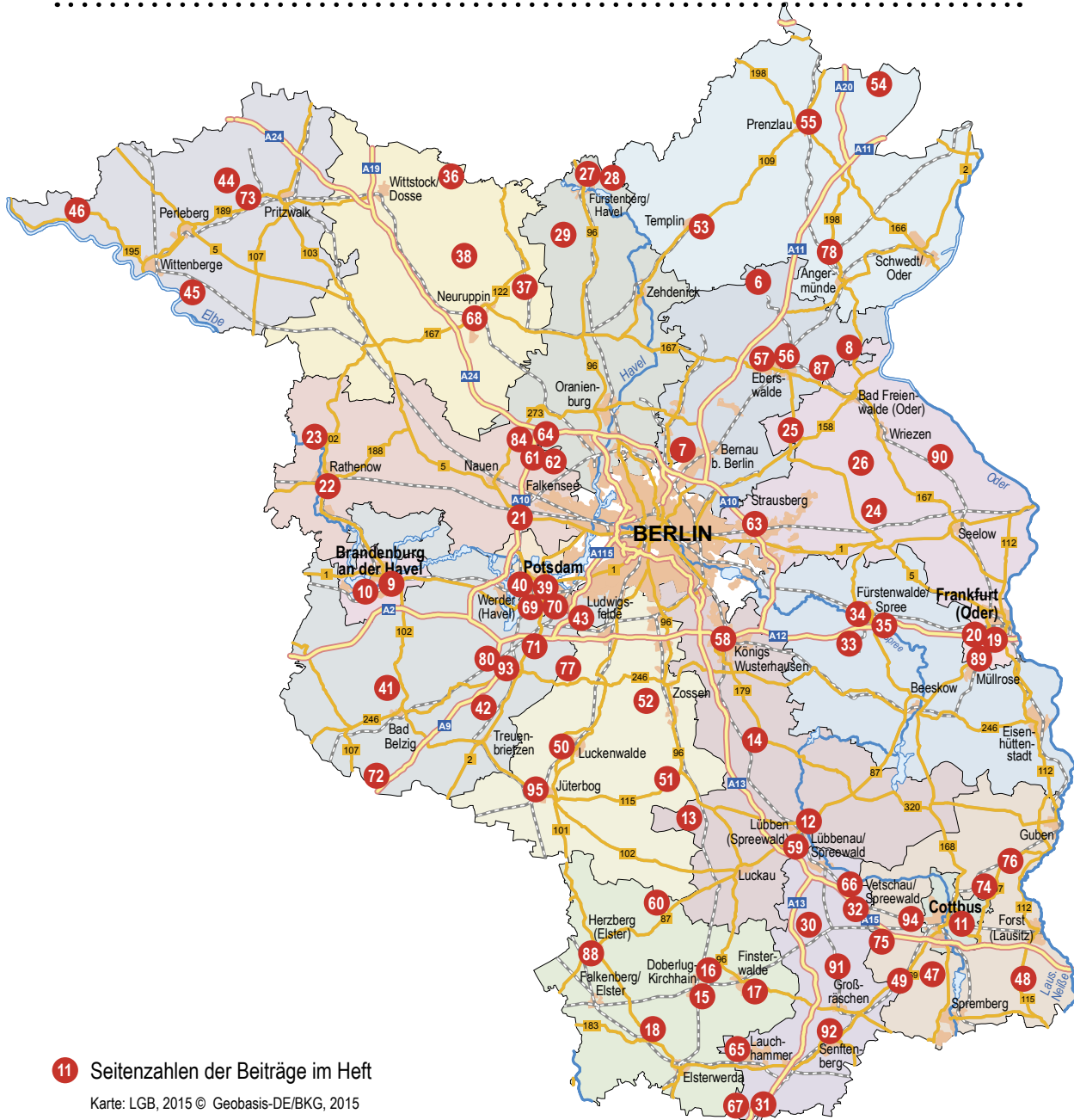
Telefon 03372 443 80

E-Mail info@landgasthof-jueterbog.de

Internet www.landgasthof-jueterbog.de
www.facebook.com/dergutwald/
www.dergutwald.de







11 Seitenzahlen der Beiträge im Heft

Karte: LGB, 2015 © Geobasis-DE/BKG, 2015

**Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz
des Landes Brandenburg**

Referat Öffentlichkeitsarbeit

Henning-von-Tresckow-Straße 2 - 13, Haus S
14467 Potsdam
+49 (0)331 866-7237
bestellung@mluk.brandenburg.de
mluk.brandenburg.de
agrар-umwelt.brandenburg.de

