

pro agro Marketingpreis 2021

# NEUES AUS BRANDENBURG



Innovative Produkte und Vermarktungskonzepte aus dem Land Brandenburg



# Ideenschmieden 2021

- 1 Golbener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG
- 2 ICU Investor Center Uckermark GmbH
- 3 ODW Frischprodukte GmbH
- 4 25 Teiche GmbH & Co. KG
- 5 Braumanufaktur GmbH Potsdam
- 6 Christine Berger GmbH & Co. KG
- 7 Dahmequell Landprodukte
- 8 DREISTERN Konserven GmbH & Co. KG
- 9 GANS Feinbrand Manufaktur GmbH
- 10 Glina Whisky Destillerie
- 11 Glina Whisky Destillerie
- 12 Landkost-Ei GmbH
- 13 Mühle Steinmeyer
- 14 Ökohof Kuhhorst gGmbH
- 15 WDM Bio Fertigprodukte
- 16 Wild & Taste – die Milower Wildfleischer
- 17 Meat Bringer GmbH & Schlachtereier Neumann-Petkus GmbH
- 18 Bäckerei & Konditorei Plentz e. K.
- 19 Bäckerei Dorn Wahrenbrück
- 20 agro Saarmund eG
- 21 agrafisch GmbH & Co. KG
- 22 Bäckerei & Konditorei Plagemann
- 23 Birngarten Ribbeck in Kooperation mit Havelwasser.com
- 24 DEKAFFEE-Rösterei
- 25 Farm Katerbow Koch und Kunzmann Lebensmittel GmbH
- 26 Fischerei Wolfgang Schröder
- 27 Hof Rabenstein
- 28 Kräuter- und Naturhof Bernhard
- 29 Landgut Schönwalde
- 30 Mark in Brandenburg Kulinarikum e.K.
- 31 Nutri Act
- 32 Old Sandhill Whisky Destillerie/ Eggenstein GmbH
- 33 Streitberger Kulturbrennerei
- 34 Weinwobar vom Großräschener See
- 35 Landgasthof Jüterbog-Werder GmbH
- 36 LAG Oderland e.V.
- 37 Eisschmiede Uckermark
- 38 Gasthaus und Pension Am Kurfürstendamm KG
- 39 Kunst und Beeren
- 40 Landgut Schönwalde
- 41 Organisationsteam „Land und Leute“ in Kooperation mit der Burg und Stadt Storkow (Mark)
- 42 Streitberger Kulturbrennerei
- 43 Thomashof GbR
- 44 Tourismusverein Angermünde e.V.
- 45 Wanderreiten im Havelland
- 46 You Lizenz GmbH





## Liebe Leserinnen und Leser,

Corona hat uns noch einmal vor Augen geführt, wie wichtig es gerade im Lebensmittelbereich ist, auf regionale Versorger beziehungsweise regionale Netzwerke zurückgreifen zu können. Wir alle erinnern uns an teilweise leere Regale in der ersten Phase der Pandemie. Schwierig war auch, den Einsatz von Saisonarbeitskräften zu organisieren, um im Frischebereich, vor allem im Gartenbau, die Ernte zu sichern. Hinzu kamen und kommen große Einschränkungen beim Verkauf in Läden und auf Märkten. Aus heutiger Sicht lässt sich sagen, dass Brandenburgs Agrar- und Ernährungswirtschaft diese Bewährungsprobe gut bestanden hat und damit

auch einen wichtigen Beitrag leistete, dass wir diese Zeit besser überstehen.

Trotz staatlicher Hilfen hatte seit dem Frühjahr auch die Tourismusbranche, zu der in Brandenburg viele kleine Anbieter von Land- und Naturtourismus gehören, unter den Folgen von Covid 19 besonders zu leiden und für viele ist die Lage immer noch angespannt.

Umso bemerkenswerter ist, dass die Ernährungswirtschaft und touristische Dienstleister die Kraft gefunden haben, Produktinnovationen auf den Weg zu bringen und neue Angebote zu kreieren. Das zeigen die Beiträge für den pro agro-Marketingpreis, den der Verband seit nunmehr 22 Jahren in den Kategorien „Ernährungswirtschaft“, „Direktvermarkter“, „Land- und Naturtourismus“ auslobt.

Ich meine, es verdient höchsten Respekt unter diesen schwierigen Bedingungen sich dem Wettbewerb und damit den kritischen Blicken einer Fachjury zu stellen. Die Ideen gehen jedenfalls nicht aus. Das zeigt sich auch daran, dass die Einsendungen für die drei Kategorien in Summe alle Landesteile repräsentieren. Darin spiegelt sich auch wieder, dass in Brandenburg Ernährungs-

handwerk, Lebensmittelwirtschaft, Landurlaub und Naturtourismus wichtige Branchen gerade in den Regionen sind, die ansonsten agrarisch geprägt sind.

Es ist inzwischen Tradition, dass der Verband pro agro nach Abschluss des Wettbewerbs nicht nur die Preisträger, sondern alle Teilnehmer mit ihren Beiträgen vorstellt. Oft liegen zwischen den Platzierungen ja nur wenige Punkte und es wäre schade, wenn Ihnen die Juryentscheidung die Wettbewerbs- teilnehmerinnen und -teilnehmer vorenthalten würde. Auf den folgenden Seiten stellt sich Ihnen nun der Wettbewerbsjahrgang 2021 vor. Mögen die vielen kreativen und engagierten Ideen, die sich in den Beiträgen spiegeln, Anregung für weitere Produktinnovationen und neue, interessante Angebote im Land- und Naturtourismus sein. Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen

**Axel Vogel**

*Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz im Land Brandenburg*

## **Inhalt**

Karte	2
Vorwort	3
Editorial	5
<b>Preiskategorien</b>	
■ Ernährungswirtschaft	6
■ Direktvermarktung	22
■ Land- und Naturtourismus	40
Impressum	55

## Ein Land voller Ideen – Herzlich willkommen in Brandenburg!

Es gibt wieder „Neues aus Brandenburg“ und das bereits im 22. Jahr. Eine Tradition, die jährlich mit der Jurysitzung im Dezember ihre Preisträger kürt und diese im Januar im Rahmen der Internationalen Grünen Woche, 2021 digital, feierlich geehrt werden.

In diesem Jahr haben sich insgesamt 46 Brandenburger Unternehmen beworben.

Eine zwölfköpfige Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien und Wissenschaft unter der Leitung des Verbandes pro agro hat die Bewerbungen begutachtet und bewertet.

Wir stellen Ihnen in dieser Broschüre alle eingereichten Produkte, Produktideen und

Vermarktungskonzepte in den drei Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung sowie Land- und Naturtourismus vor.

Seien Sie unser Gast auf einer kurzweiligen Entdeckungsreise durch das Land!



# Golßeners neue Geflügelrange „HeimatLiebe“

1

**Golßener Fleisch- und Wurstwaren  
GmbH & Co. Produktions KG**

Am Klinkenberg 1,  
15938 Golßen

Geschäftsführer:  
Rainer Kempkes

Telefon: 030/4355820

info@golssener.de  
golssener.de



**K**onsumenten wollen verstärkt wissen, was sie kaufen. Denn wer regionale Produkte kauft und konsumiert, unterstützt seine Heimat und die Umwelt. Durch kurze Produktionswege kann Verpackungsmüll gespart und der Kohlendioxidausstoß so gering wie möglich gehalten werden.

Da diese Themen auch für das Golßener Unternehmen eine große Rolle spielen, wurde eine neue, innovative Produktrange entwickelt: Golßeners „Heimatliebe“ – 100% Geflügel, 100% made in Brandenburg. Mit einem regionalen Partner kann gewährleistet werden, dass das Geflügelfleisch zu 100% aus Brandenburg stammt (Aufzucht, Mast,

Schlachtort und Weiterverarbeitung in Golßen). Bei der Verpackung wurde Wert darauf gelegt, dass sie nachhaltig ist und unnötiger Plastikmüll vermieden wird. Nach einer intensiven Testphase wurde sich für eine Verpackung auf Monobasis mit paperlike-Look entschieden, mit dem Hintergedanken des Umweltschutzes, der Nachhaltigkeit und um gerade in der schwierigen Zeit, regionale Betriebe zu unterstützen und zu stärken.

# Ucker-Ei Minis – 20 landfrische Mini-Freilandeier aus der Region!

**G**roßer Genuss in kleinem Gewand: Besonders in der Anfangsphase der Legeperiode eines Huhns sind die gelegten Eier noch recht klein. Diese geschmackvollen Eier werden in den meisten Fällen als Aufschlag-Ei für die Lebensmittelindustrie verwendet, der Erlös liegt beim jeweiligen Landwirt nahezu bei Null. Zudem kann der Landwirt bei einer Legepause von drei Monaten nicht an den Handel liefern, da die kleinen Eier nicht den Gewichtsklassen M-L entsprechen und somit nicht verkauft werden dürfen.

Um einerseits diese geschmackvollen Eier dem Verbraucher zur Verfügung zu stellen und andererseits wieder früher im Handel zu sein, entstand zusammen mit regionalen Partnern die Idee, für die Ucker-Ei Minis eine neue Verpackung herzustellen.

Das Motto: „Aus der Region für die Region“ steht dabei im Mittelpunkt! Die Eier kommen von der Ucker-Ei GmbH. Die Verpackung wurde mit den ortsansässigen Firmen Leipa



(Papier), Format Werbeagentur (Design) und Druckerei Nauendorf (Produktion und Herstellung) realisiert. Somit wird die Wertschöpfungskette im Landkreis Uckermark geschlossen und der Verbraucher weiß vom Ei bis zur Verpackung, woher das Produkt stammt.



2

## ICU Investor Center Uckermark GmbH

Berliner Straße 52 E,  
16303 Schwedt/Oder

Geschäftsführer:  
Silvio Moritz

Telefon: 03332/53890

moritz@ic-uckermark.de  
ic-uckermark.de



5

**ODW Frischprodukte GmbH**

An den Kanitzen 7,  
04910 Elsterwerda

Geschäftsführer:  
Tim Schwertner, Florian Delmas

Telefon: 03533/601300

info@markbrandenburg-  
milchprodukte.de  
markbrandenburg.de



# Mark Brandenburg Markenrelaunch – Von Herzen und von um die Ecke

Mark Brandenburg ist eine seit fast 30 Jahren bestehende Traditionsmarke für Milchprodukte, die in ihrer Heimat Berlin und Brandenburg eine hohe Markenbekanntheit genießt. Ende 2020 wurde die Marke einem umfassenden Relaunch unterzogen und im Dreiklang zwischen Regionalität, Natürlichkeit und Transparenz neu positioniert.



Angefangen bei der Herkunft der Milch, die ausschließlich von Vertragslandwirten aus Brandenburg bezogen wird, über die Verbesserung von Rezepturen bis hin zu einer Verjüngung des Designs – die Marke bekennt sich in jedem Schritt voll und ganz zur ihrer Heimat. Die konstant hohe Nachfrage von regionalen Produkten sowie die steigende

Qualitätsorientierung der Verbraucher bestätigen diese Entwicklung.

Neben einer reichweitenstarken Medienkampagne kommen auch die Landwirte in einem authentischen Kommunikationsansatz zu Wort und unterstützen so die Marke Mark Brandenburg. Im Markenkern immer fest verankert: volles Bekenntnis zur Region Berlin und Brandenburg!



## 3 aus einer Quelle: Räucherstör, Kaviar und Vodka

**3** aus einer Quelle – dahinter verbirgt sich der kulinarische Dreiklang aus geräucherter Stör, dem Kaviar aus dem Rogen der Störe und Vodka aus dem Wasser, in welchem die Störe geschwommen sind.

Die 25 Teiche der Engelschen Fischfarm im Hohen Fläming werden aus rotem, eisenhaltigem Wasser gespeist, welches bis zum Erreichen der Quelle natürlich ausgefiltert wird. Die Magie der Quelle zieht seit drei Jahrhunderten Gäste an diesen Ort, der schon seit 1910 mit einer Fischfarm bewirtschaftet wird. Susanne und Matthias Engels entwickelten die Farm seit 2013 rasch zu einem angesehenen Lieferanten der Spitzengastronomie. Im Marketing entfernten sie sich von Anfang an komplett von der Magie der angeblich heilbringenden Quelle und setzten auf ein modernes Verständnis von Tierwohl, hoher Wasserqualität für die Fische und dem Verständnis der Konsumenten für natürliche Zusammenhänge.



4

### 25 Teiche GmbH & Co. KG

Dorfstraße 26 A,  
14793 Gräben OT Rottstock

Geschäftsführerin:  
Susanne Engels

Telefon: 0177/2782727

mail@25teiche.com  
25teiche.com



5

**Braumanufaktur GmbH Potsdam**

Templiner Straße 102,  
14473 Potsdam

Geschäftsführer:  
Jörg Kirchhoff, Thomas Köhler

Telefon: 033209/217979

thomas@braumanufaktur.de  
braumanufaktur.de



## Potsdamer Stange 30

Ursprünglich für die Festveranstaltung am Einheitswochenende 2020 in Potsdam gedacht, war die coronabedingte Neuausrichtung der Feierlichkeiten der Initiator für die Produktion eines Jubiläumsflaschenbieres.

Bei dem Bio-Potsdamer Stangenbier handelt es sich um ein goldgelbes, unfiltriertes Vollbier, welches feinherb gebittert ist. Der Hopfen für das Bier stammt zu 100% aus dem Potsdamer Lustgarten.

Die Besonderheit ist, dass zusätzlich zum Gerstenmalz auch helles Weizenmalz verwendet wird, was für den besonders runden Geschmack sorgt. Durch die kalte Brauweise entstehen aber nicht so blumige, bananige Geschmacksnoten wie beim Weizenbier, sondern es bleibt vom Charakter eher ein Pilsner Bier, aber mit einer besonders runden Note. Durch den höheren Spundungsdruck bei der Herstellung ist dieses Bier etwas spritziger und schaumiger. Deshalb verwendet man zum Ausschank hohe Gläser, um dem Schaum den nötigen Steigraum zu geben. Diese Stangen-gläser gaben dem Bier auch seinen Namen.



# BIO Sanddorn Maracuja Gummibärchen VEGAN

Die Christine Berger GmbH steht mit der Marke Sandokan seit fast drei Jahrzehnten für delikaten Sanddorn- und Wildfrucht-Genuss. Die neuen Bio Sanddorn Maracuja Bären sind vegan, glutenfrei, fruchtig-lecker und ein zugleich zuckerreduziertes Bioprodukt für Jung und Alt.

Die Gummibärchenmischung überzeugt mit ihrer harmonischen Geschmacksexplosion, bei welcher der sauer-herbe Sanddorn ein gutes Pendant in der exotisch-süßen Maracuja findet. Ganz im Trend gesunder Ernährungsgewohnheiten werden nur ausgesuchte, nachhaltig angebaute biologische Nahrungsmittel verwendet und auf unnötige Zusatzstoffe verzichtet. So werden in diesem hochwertigen Produkt nur unraffiniertes Rohrzucker und Glukose zum sparsamen Süßen verwendet, während die Farbgebung ausschließlich durch Frucht- und Pflanzenstoffe wie Sanddorn, Maracuja, Kürbis-, Apfel-, Kurkuma- und Holunderextrakt erfolgt.



6

## Christine Berger GmbH & Co. KG

Fercher Straße 60,  
14542 Werder/Havel OT Petzow

Geschäftsführerin:  
Dorothee Berger

Telefon: 03327/46910

info@sandokan.de  
sandokan.de



7

**Dahmequell Landprodukte**

Schöna 37,  
15936 Dahme/Mark

Geschäftsführerin:  
Anke Kottke

Telefon: 035364/72039

info@dahmequelllandprodukte.de  
dahmequelllandprodukte.de



## Bärlauchöl – frühlingsfrisch und aromatisch oder auch würzig

Viele Kräuter- und Würzöle bekommen ihren Geschmack durch den Zusatz von Aromen. Die Dahmequell Landprodukte verzichten auf diese Beimischung und haben eine Möglichkeit gefunden, Bärlauch im Pressvorgang beizumischen. Das Ergebnis ist ein hocharomatisches Öl mit kräftigem Bärlauchgeschmack, das seine fruchtige Note aus dem kaltgepressten Rapsöl bezieht.

Die verwendete Rapssaat kommt aus dem Landkreis Teltow-Fläming. Der Bärlauch wird in den alten Gärten des Unternehmens produziert. Pressung und Abfüllung erfolgen in der eigenen Manufaktur.



# Daily Deli – Mit deinem Löffel um die Welt



Mit einem Löffel und etwas Zeit kann man sich quer durch die ganze Welt schmecken, von Italien in den Orient, durch Asien und bis nach Amerika. Daily Deli serviert im Handumdrehen authentische Leckerbissen aus allen Erdteilen. Und so funktioniert es: Fernwehgericht auswählen, in der Mikrowelle erwärmen und nach ein paar Minuten grenzenlos genießen. Alle Gerichte werden

nach traditionellen Rezepturen zubereitet. Gekocht wird mit landestypischen Kräutern, Gewürzen und Zutaten. Egal ob in der Uni, zu Hause oder im Büro – die Welt ist nur wenige Minuten und einen Löffel entfernt.

Unter den sechs fleischhaltigen, vegetarischen oder veganen Gerichten in der praktischen Bowl Verpackung ist für jeden etwas dabei.

8

## DREISTERN Konserven GmbH & Co. KG

Philipp-Oehmigke-Straße 4,  
16816 Neuruppin

Geschäftsführer:  
Claudius Arenthold

Telefon: 03391/59570

[verbraucher@dreistern-konserven.de](mailto:verbraucher@dreistern-konserven.de)  
[dreistern-genuss.de](http://dreistern-genuss.de)



9

**GANS Feinbrand Manufaktur GmbH**

Dorfstraße 12,  
16928 Groß Pankow OT Klein Gottschow

Geschäftsführer:  
Robert Wacker

Telefon: 033983/ 999799

[info@gans-manufaktur.com](mailto:info@gans-manufaktur.com)  
[gans-manufaktur.com](http://gans-manufaktur.com)

**GANS**

FEINBRAND MANUFAKTUR

## GANS Feinbrand Spirituosen

Die GANS Feinbrand Manufaktur besteht aus einem Quartett detailverliebter Enthusiasten, die ihre Leidenschaft für exzellente Spirituosen durch eigene Produkte zum Ausdruck bringen wollen. Alkoholische Basis ist landwirtschaftlicher Rohalkohol aus deutscher Herstellung mit heimischen Erzeugnissen ohne Zugabe von Farbstoffen, nachträgliche Zuckering und Kältefiltration.

Der GANS Gin gehört einer recht jungen und innovativen Gin-Kategorie an – dem New Western Style. Prägend bleibt der Wacholder,



aber er dominiert nicht und lässt anderen Aromen ihren Platz. Kennzeichnend für GANS Gin ist seine intensive, frisch-fruchtige Aromatik, die ihm Botanicals wie Aronia-beeren, Akazienblüten, Hagebutten, Brombeeren, Haferstroh, Klee, Zitruskräuter und Gänseblümchen verleihen. Der Wacholder unterstreicht diese Kombination, bewahrt seine typischen Noten aber für ein Nachspiel der Aromen im Mund und am Gaumen auf, bei dem er seine ganze Komplexität entfaltet.

# Glüh Gin – Sir Henry Gin & Apfelsaft hofeigener Streuobstwiesen vereint

**G**anze zwei Jahre wurde an dem Produkt gearbeitet. Der Wunsch war ein Heißgetränk, welches nicht nach dem klassischen roten Glühwein schmeckt. Es sollte fruchtig sein, aber nicht zu süß und dennoch etwas würzig. Um dieses Geschmackserlebnis zu kreieren wurde Apfelsaft aus Früchten der hofeigenen Streuobstwiese mit Sir Henry Gin gemischt. Dafür wurden die bis zu 150 Jahre alten Apfelsorten, die von Hause aus mehr Würzigkeit und Tannine als die neuen Sorten enthalten, verwendet.

Die Wacholdernote des Sir Henry Gins liegt im Glühgin dominant oben auf. Sobald die Tasse leer ist, nimmt man den floralen Akzent dieses Getränks wahr. Die Gerbstoffe des Apfelsafts spielen perfekt mit der Wacholdernote des Gins. Dieses Spiel mit der Würze des Gins und der Süße des Apfelsafts machen den Charakter dieses Getränks aus.



10

## **Glina Whisky Destillerie**

Karl-Liebknecht-Straße 17 A,  
14542 Werder/Havel

Geschäftsführer:  
Michael Schultz

Telefon: 03327/5079336

[info@glina-whisky.de](mailto:info@glina-whisky.de)  
[glina-whisky.de](http://glina-whisky.de)

**GLINA**  
WHISKY  
DESTILLERIE  
WERDER a.d. HAVEL

## Sir Henry Gin – Magic Blue

11

### Glina Whisky Destillerie

Karl-Liebknecht-Straße 17 A,  
14542 Werder/Havel

Geschäftsführer:  
Michael Schultz

Telefon: 03327/5079336

info@glina-whisky.de  
glina-whisky.de

**GLINA**  
WHISKY  
DESTILLERIE  
WERDER a.d. HAVEL

Der Sir Henry Gin – Magic Blue vereint ein Geschmackserlebnis mit einem Genuss für die Augen, denn nach Zugabe von Tonic ändert sich die Farbe von blau zu pink.

Angesetzt wurde er mit der asiatischen Blüte Clitoria Tenatrea, die den Wacholdergeschmack des Gins unterstreicht und ihm ihr Aroma verleiht.

Alle Rohstoffe stammen von den eigenen Feldern und werden mit dem Quellwasser aus der 86 Meter tiefen Elisabeth-Quelle 3-fach destilliert.

Benannt ist der Gin nach dem Haus- & Hofhund Sir Henry, der guten Seele der Glina Whisky Destillerie und der beste Freund von Master Distiller Michael Schultz.



# BB-Eierlikör Schoko

Nach dem Original BB-Eierlikör entstand ein weiteres regionales Highlight, der BB-Eierlikör Schoko. Mit dem frischen Eigelb von Eiern aus eigener Erzeugung wird in Zusammenarbeit mit der Brennerei Sellendorf eine weitere brandenburgische Spezialität produziert. Diese wird mit köstlicher Trinkschokolade und ohne Zusatz von Milch oder Sahne hergestellt. Daher ist der Eierlikör auch für Verbraucher mit Lactoseunverträglichkeit geeignet. Eine lange Tradition bei der Alkoholherstellung und handwerkliche Kunst vereinen sich in diesem Likör.

Die Firma Landkost-Ei vertreibt neben Eiern aller Haltungsformen noch weitere Regionalprodukte rund ums Ei. Im Hofladen und im Einzelhandel werden BB-Eiernudeln, BB-Eierlikörpralinen und der Original BB-Eierlikör angeboten.



12

## Landkost-Ei GmbH

Motzener Straße 111,  
15741 Bestensee

Geschäftsführer:  
Oliver Ditsch

Telefon: 033763/790

info@landkost-ei.de  
landkost-ei.de



**LANDKOST-EI**

## Basisches Müsli – Light & sweet

15

### Mühle Steinmeyer

Ruhlsdorfer Chaussee 26,  
14943 Luckenwalde

Geschäftsführerin:  
Karin Steinmeyer

Telefon: 03371/610770

info@muehle-steinmeyer.de  
muehle-steinmeyer.de



**MÜHLE  
STEINMEYER**



**B**asisches Müsli der Mühle Steinmeyer aus Luckenwalde ist ein neues Produkt für die ideale genussvolle, glutenfreie Ernährung. Es ist durch seine Bestandteile sehr reich an Mineralien und wertvollen Spurenelementen – zu dieser basischen Körnerauswahl gehören unter anderem heimische Hirse und Buchweizen. Es eignet sich damit für eine gesundheitsbewusste Ernährung von Groß und Klein, beispiels-

weise für die Stabilisierung des Nervensystems bei Schulkindern, im Sport- und Fitnessbereich oder für ein ausgewogenes Abnehmprogramm. Durch die glutenfreie Zusammensetzung ist es ebenfalls für Allergiker geeignet. Der Vertrieb erfolgt derzeit direkt im Mühlenladen sowie online. In Kürze wird die Vermarktung auch über die Mehlgale der Mühle Steinmeyer in EDEKA-Märkten und in Bäckereien erfolgen.

# Bio-Kartoffeln aus Brandenburg

Aus der Region – für die Region, diese Vision teilt der Ökohof Kuhhorst mit vielen anderen kleinen Landwirtschaftsbetrieben in Brandenburg. Gemeinsam haben sie das Projekt „Bio-Gemüse Brandenburg“ ([www.biogemuese-brandenburg.de](http://www.biogemuese-brandenburg.de)) ins Leben gerufen. Ziel des Gemeinschaftsprojekts ist es, den Bio-Gemüseanbau in der Hauptstadtregion zu stärken. Seit Jahren steigt die Nachfrage nach Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln aus Brandenburg stärker als das Angebot. Dabei sind die kleinen Betriebe effektiver, wenn sie ihre Ressourcen und ihr Wissen zusammenbringen. Wie gut diese Idee funktionieren kann, zeigt eines der ersten Produkte im Handel: Die Bio-Kartoffeln aus Brandenburg ([www.biokartoffeln-brandenburg.de](http://www.biokartoffeln-brandenburg.de)). Als einer von fünf Brandenburger Bauernhöfen liefert der Ökohof Kuhhorst hier Kartoffeln. Alle Zulieferer arbeiten nach strengen Bio-Richtlinien, denn der Schutz von Natur und Umwelt steht für sie an erster Stelle. Verpackt werden die Kartoffeln deshalb auch in umweltfreundlichen Papiertüten.



14

## Ökohof Kuhhorst gGmbH

Dorfstraße 9,  
16818 Kuhhorst

Betriebsleiter:  
Hannes-Peter Dietrich

Telefon: 033922/60803

[kontakt@diekuhorster.de](mailto:kontakt@diekuhorster.de)  
[diekuhorster.de](http://diekuhorster.de)



# „Aus der Region. Aus gutem Grund.“ Regionale Kürbis- & Karottensuppe

15

## WDM Bio Fertigprodukte

Wasserstraße 10,  
15374 Müncheberg

Geschäftsführer:  
Kevin Bäumer, Moritz Timm

Telefon: 0176/23998516

[kontakt@wdm.bio](mailto:kontakt@wdm.bio)  
[wdm.bio](http://wdm.bio)



Die Suppen sind ein Gemeinschaftsprojekt von WDM Bio-Fertigprodukte GmbH, der Regionalwert AG Berlin-Brandenburg, dem Vegan-Koch Timo Franke und vier Erzeugerbetrieben. Mit der Kampagne „Aus der Region. Aus gutem Grund“ zeigt die Kooperation, wie entlang der regionalen Wertschöpfungskette neue leckere Produkte entstehen, von denen

natürlich auch die Verbraucher\*innen profitieren. Vegan-Koch Timo Franke hat exklusiv mit seinen Rezepten den Suppen einen besonderen Geschmack verliehen. In ihnen stecken Zutaten vom Bauernhof Erz, dem Beerfelder Hof, dem Ökodorf Brodowin und dem Speisegut aus Gatow – alles bio-zertifiziert und über kurze Wege in die Läden gebracht.



# Wild & Taste – die Milower Wildfleischer



„Wir kennen unsere Region, wir kennen unsere Jäger, wir verstehen Fleisch, wir lieben Tradition und lieben unser Handwerk.“, sagt Ralf Oehme von den Milower Wildfleischern. Selbst leidenschaftliche Jäger, Fleischer und Naturliebhaber möchten sie das Erlebnis des einzigartigen Geschmacks von regionalem Wildfleisch für jeden erreichbar machen.

Ziel ist es, in der eigenen Fleischerei das regionale Wild aus dem Land Brandenburg

ökologisch und nachhaltig als Fleischteile, als veredeltes Produkt wie Roh-, Brüh-, Kochwurst und Schinken bundesweit zu etablieren. Bereits jetzt gibt es einen Hofladen vor der Fleischerei, einen Verkaufswagen und den Onlineversand. Zudem wird regionales Catering in der eigenen „wilden“ Spezialitätenwerkstatt angeboten. In naher Zukunft wollen die Milower Wildfleischer Vollkonserven herstellen.

16

## Wild & Taste – die Milower Wildfleischer

Neudessauer Straße 12,  
14715 Milower Land OT Milow

Geschäftsführer:  
Ralf Oehme

Telefon: 0151/20338671

[ralf.oehme@wildandtaste.de](mailto:ralf.oehme@wildandtaste.de)  
[wildandtaste.de](http://wildandtaste.de)



# Märkisch Beef – ehrliche Qualität aus der Heimat

17

## Meat Bringer GmbH & Schlachtere Neumann-Petkus GmbH

Schwartzkopffstraße 6,  
15745 Wildau

Geschäftsführer: Olaf Mahr

Telefon: 0176/21043846

olaf@meat-bringer.de  
meat-bringer.de



**D**rei starke Partner, nämlich Tierhalter, Fleischer und Vermarkter, bilden eine geschlossene Wertschöpfungskette, durch welche am Ende ein hochwertiges regionales Produkt entsteht.

Märkisch Beef steht für Premium-Rindfleisch aus Brandenburg mit hoher Identifikation aller Beteiligten. Tierwohl, Nachhaltigkeit, kurze Wege und schonende Verarbeitung haben höchste Priorität.

Ziele von Märkisch Beef sind es, dem Konsumenten zu zeigen, dass Brandenburg außergewöhnlich gutes Rindfleisch in der direkten Nachbarschaft zu bieten hat, die Produkte dem Kunden zugänglich zu machen und die Region zu stärken. Hierzu gehören eine faire Bezahlung der Bauern und Fleischer, um Arbeitsplätze zu erhalten und zu schaffen.

Die Maßstäbe für Premium-Rindfleisch aus Brandenburg sind u. a. Mutterkuhhaltung, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung mit 100% Grasfütterung, kein Einsatz von



Leistungsförderern oder Kraffutter und keine präventiven Antibiotika-Gaben. Verarbeitet werden nur ganze Tiere, veredelt durch 4–5 Wochen Reifung. Kleine Portionen für Rentner und Singles gehören genauso wie New Cuts zum Angebotsspektrum.

# Honigbrot in Wabenform & Walnuss-Honig-Muffin

Das Honigbrot kommt als wabenförmige Stulle auf den Tisch. Der Name und die Form sind Programm, denn in dem schmackhaften Vollkornbrot steckt feiner Imker-Honig. Mit diesem wurde auch der süße Walnuss-Honig-Muffin gebacken. Das Honigbrot hat eine eigens durch den ortsansässigen Schmied gefertigte Wabenbackform bekommen, um den enthaltenen Honig auch durch die äußere Form sichtbar zu machen.

Um in der Region ansässige Unternehmen und Wieder-einrichter zu unterstützen, werden die knackfrischen



**2. PLATZ**

**Direktvermarktung**

**MARKETINGPREIS  
2021**



Walnüsse aus der Walnussmeisterei Böllersen in Herzberg (Mark) bezogen. Den feinen Biohoney für beide Produkte liefert die brandenburgische Imkerei Albe. Durch den Einkauf von Walnüssen für die Backwaren unterstützt die Bäckerei auch die Neupflanzung von Bäumen in Brandenburg.

18

**Bäckerei & Konditorei Plentz e. K.**

Dorfstraße 43,  
16727 Oberkrämer OT Schwante

Geschäftsführer: Karl-Dietmar Plentz

Telefon: 033055/79010

[info@plentz.de](mailto:info@plentz.de)  
[plentz.de](http://plentz.de)



19

**Bäckerei Dorn Wahrenbrück**Torgauer Straße 14,  
04924 Wahrenbrück

Geschäftsführer: Stefan Dorn

Telefon: 035341/94436

dorn-wahrenbrueck@t-online.de



## Quark-Kartoffel-Leinöl-Brot

Das wohl typischste Gericht in der Lausitz sind Kartoffeln mit Quark und Leinöl. Dieses Traditionsgericht vereint im Brot war das Ziel vom Bäckermeister und Geschäftsführer der Bäckerei Dorn Wahrenbrück, Stefan Dorn. Nach einigen Testläufen war ein saftiges Dinkelbrot mit Waldstaudenroggen und einem hauseigenen Dinkel-Sauerteig geboren. Knackige Kruste, wattig-weiche Krume, saftige Kartoffelstückchen und goldig glänzende Leinsaat machen diese Brotvariation zu einem Leckerbissen, der auch ohne Belag geschmacklich besticht.

Bei den verwendeten Rohstoffen setzt der Bäckermeister auf Regionalität. Die Kartoffeln kommen von den benachbarten Feldern der Röderland GmbH Bönitz und



Waldstaudenroggen, Leinsaat und Leinöl von der Fläminger Genussland GmbH aus dem Nachbarlandkreis. Bäckermeister Stefan Dorn führt die Bäckerei in sechster Generation. Bei der Produktentwicklung besinnt er sich verstärkt auf Regionalität und ist dadurch auch Träger des Regionalsiegels Elbe-Elster.



# Saarmunder Bernsteinbier in Kombination mit der Saarmunder Bierbratwurst

Die agro Saarmund lebt Landwirtschaft und ist ein Mehrfamilienbetrieb mit Leidenschaft zum Pflanzenbau und der Tierhaltung. Auf ca. 1.500 Hektar Grünland, überwiegend im Naturpark Nuthe-Nieplitz, finden die Weiderinder bestes Futter und pflegen ganzjährig die Naturparkflächen. In der eigenen Landfleischerei werden die Weiderinder und Jüterboger Strohschweine zu hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch verarbeitet und in drei Filialen und im Nahkauf-Markt in Saarmund verkauft.

Ein Produkt, was die Landwirtschaft mit der Gesellschaft traditionell verbindet, ist das Bier. Daraus entstand gemeinsam mit dem Burgbräuhaus Bad Belzig die Idee, ein Saarmunder Bernsteinbier herzustellen. Mit der eigenen Gerste und dem neuen Champagnerroggen wurde ein Malz produziert, dem Sud Hopfen aus der Gemeinde Saarmund und von der



Braumanufaktur Forsthaus Templin beigesetzt. Es entstand das Saarmunder Bernsteinbier – bodenständig, natürlich naturtrüb. Und was gehört zu einem bodenständigen Bier – eine Saarmunder Bierbratwurst vom Jüterboger Strohschwein. Das neue Bier wurde dem Bratwurstbrät beigemischt und ein geschmacklicher Gleichklang zwischen beiden Produkten sowie ein Höchstmaß an einer Produkt-Unternehmensidentifikation geschaffen.

20

**agro Saarmund eG**

Zur Agro 3,  
14558 Saarmund

Geschäftsführer: Ulrich Benedix

Telefon: 0173/4120491

[info@agro-saarmund.de](mailto:info@agro-saarmund.de)  
[agro-saarmund.de](http://agro-saarmund.de)



## Naturdünger in neuem Design

21

### agrafrisch GmbH & Co. KG

Buchholzer Dorfstraße 23,  
15518 Steinhöfel OT Buchholz

Geschäftsführer: Fabian Meise,  
Benjamin Meise

Telefon: 0172/3219578

[benjamin.meise@agrafrisch.de](mailto:benjamin.meise@agrafrisch.de)  
[agrafrisch.de](http://agrafrisch.de)



Das Familienunternehmen betreibt seit über 30 Jahren auf ihrem Buchholzer Landhof Ackerbau mit Milchkühen. 2011 wurde mit dem Aufbau einer Biogasanlage der Kreislauf Boden-Pflanze-Tier-Boden um die energetische Nutzung des Rinderdunges ergänzt. Die hierbei entstehende Abwärme wird seit 2018 in einer Anlage zur Trocknung der Biogärreste genutzt. Ergebnis dieses Prozesses ist ein trockener und organischer Volldünger, der seit 2019 direkt vermarktet wird.

Der Naturdünger zeichnet sich durch viele besondere Eigenschaften aus. Aufgrund seiner Charakteristik als unkrautfreies, gut dosierbares, lagerfähiges, lose granuliertes Trockenkonzentrat mit einem dezenten Eigengeruch ist er besonders anwenderfreundlich. Als organischer Volldünger mit letztlich pflanzlichem Ursprung enthält er für Pflanzen alle essentiellen Nährstoffe in einer ausgewogenen Balance. Er verbessert die Bodengesundheit, fördert die Wasserspeichermöglichkeit und ist wegen seiner ökologischen Nachhaltigkeit besonders umweltfreundlich.



# Fontane Roggenbrot (\*R)

1966 eröffneten Helga und Karl-Heinz Plagemann das Bäckerei & Konditorgeschäft in Neuruppin. Der heutige Geschäftsführer Sven Plagemann übernahm den elterlichen Betrieb 1998 und bäckt auch heute noch nach alten Familienrezepten.

Dabei verzichtet er vollständig auf chemisch-synthetische Backhilfsmittel wie künstliche Farbstoffe und Schimmelverhüter (lt. Gesetz), Teigsäuerungsmittel, Emulgatoren sowie technisch erzeugte Enzyme. Für die Brote und Brötchen werden nur Rohstoffe der Natur, wie z. B. regionales Getreide, selbst hergestellter Natursauerteig, frische Hefe, Jodsalz, frisches Wasser und viele weitere hochwertige Zutaten verwendet.

Das „Fontane Roggenbrot“ (\*R) wird aus 99%-igem vollen, fein vermahlenden Champagner-Roggenmehl hergestellt und nach einer 3-Stufen-Sauerteigführung immer freitags gebacken.

Seit Oktober 2020 ist es nun auch als Dosenbrot erhältlich, sofort verzehrfertig und im geschlossenen Zustand drei Jahre haltbar. Dadurch können Urlauber das Brot als Präsent aus der Region mit nach Hause nehmen.



22

## Bäckerei & Konditorei Plagemann

Friedrich-Engels-Straße 49,  
16816 Neuruppin

Geschäftsführer: Sven Plagemann

Telefon: 03391/3028

[konditor-plagemann.de](http://konditor-plagemann.de)



25

**Birngarten Ribbeck in Kooperation mit Havelwasser.com**Richterstraße 5,  
14641 Ribbeck

Geschäftsführer: Rafael Kugel

Telefon: 0179/7078330

rafael@havelwasser.com  
havelwasser.com

## Mein Design – Spirituosen mit individuellem Etikett

Im Sommer 2020 hatte der Gründer von Havelwasser.com Rafael Kugel die Idee, seine Kunden die Etiketten ihrer Spirituosen selbst gestalten zu lassen – ab einer Flasche und ohne Aufpreis oder zusätzliche Kosten. Jeder kann seine Flasche gestalten, jede Flasche wird zum Unikat.

Die individualisierten Spirituosen können an vielen Stellen eingesetzt werden: als Geschenk zum Geburtstag, als Firmen- und Werbegeschenk für die Kunden, als Gastgeschenk für die Gäste der Hochzeit, als „Eigenmarke“ im regionalen Sortiment der Händler oder als besonderes Highlight im Catering. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Der Kunde wählt das gewünschte Produkt und eine grafische Vorlage aus dem Havelwasser-Sortiment aus. Die Vorlage des Etiketts enthält bereits alle notwendigen lebensmittelrechtlichen Angaben sowie die grafische Grundstruktur. In diese Vorlage können nun Fotos, Logos und Texte der Kunden integriert werden.



Ein „Havler“ Kräuterlikör, ein „EierBirne“ Eierlikör oder ein „Havelbrand“ Williams Christ Birnenbrand aus dem Havelwasser-Sortiment mit persönlichem Gruß und Firmenlogo, dies ist nun einfach für Alle möglich.

# Kaffeemischungen Brandenburger Sonnenaufgang & Espresso Jetlag

**D**EKAFFEE ist eine kleine Ladenrösterei von Dagmar Eckart in Erkner. 2014 gegründet, trägt sie seit Februar 2016 das Qualitätssiegel der Deutschen Röstergilde e.V. Qualität, Gesundheitsbewusstsein, Fairness und Nachhaltigkeit sowie Transparenz sind die obersten Prioritäten der DEKAFFEE Rösterei. Durch die traditionelle Herstellung der Kaffees

in kleinen Mengen kann die Frische optimal gewährleistet werden. Ziel ist es, mit einer kleinen Auswahl an hochwertigen Rohkaffees Qualität und Exklusivität zu schaffen.

Die Kaffeemischung Brandenburger Sonnenaufgang weckt alle Sinne, ist erfrischend und macht munter für einen guten Start in den Tag. Der Espresso Jetlag ist zur Eröffnung des neuen Hauptstadtflughafens BER entstanden. Mit beiden Angeboten soll die Erlebnisgastronomie im Land Brandenburg hervorgehoben und im Kontrast zur pulsierenden Großstadt kulinarischer Genuss und Leidenschaft vermittelt werden.



24

## DEKAFFEE-Rösterei

Fürstenwalder Straße 2,  
15537 Erkner

Geschäftsführerin: Dagmar Eckart

Telefon: 03362/8866160

[info@dekaffee.de](mailto:info@dekaffee.de)  
[dekaffee.de](http://dekaffee.de)



25

**Farm Katerbow  
Koch und Kunzmann  
Lebensmittel GmbH**

Fehrbelliner Straße 3 A,  
16833 Fehrbellin OT Hakenberg

Geschäftsführer: Marcus Koch,  
Michael Kunzmann

Telefon: 033922/900944

[info@farm-katerbow.de](mailto:info@farm-katerbow.de)  
[farm-katerbow.de](http://farm-katerbow.de)



## Das Echt Havelländer Apfelschwein

Verantwortungsbewusster Fleischkonsum und nachvollziehbare Wertschöpfungsketten sind das Ziel der Farm Katerbow.

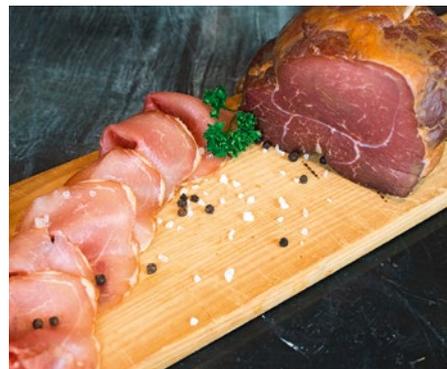
Der Rohstoff für die Produkte stammt ausschließlich von den eigenen Tieren, bekannt unter dem Namen Echt Havelländer Apfelschwein, die im beschaulichen Örtchen Katerbow fernab von der Massentierhaltung aufwachsen.

Im Stall finden die Tiere Stroh, Futter und Wasser. Draußen haben sie die Möglichkeit,

zum Suhlen und viel Platz für einen ordentlichen Schweinsgalopp.

Spaltenböden, kupierte Schwänze und abgeschliffene Zähne gibt es in Katerbow aus Prinzip nicht.

Ein spezielles Futter mit Apfeltrester macht die Tiere gesünder und sorgt außerdem dafür, dass ihr Fleisch noch besser schmeckt. Alle Rezepte für Wurst, Schinken und andere Waren aus Schweinefleisch werden selbst entwickelt und in der eigenen Produktion umgesetzt.



# Saure Bratbrasse – nachhaltig, wertschöpfend und regional



Die Brasse gilt unter Fischern als unerwünschter Beifang. Sie wird weder zum Verkauf angeboten noch verarbeitet. Als Fischer in vierter Generation wollte Wolfgang Schröder dies ändern und begann, die Brasse zu veredeln.

Der Fisch wird nicht nur gebraten, sondern auch sauer eingelegt. Er schmeckt in Salaten,

als Räucherfisch sowie in Fischbuletten. Selbst der Rogen wird zu einem Brotaufstrich verarbeitet und neue Ideen werden ständig entwickelt.

Die Fischerei befischt hauptsächlich den Gülper See, ein Flachgewässer und somit ein idealer Laichplatz für zahlreiche Fischarten. Er ist mit 573 ha der größte See im Landkreis Havelland.

26

## Fischerei Wolfgang Schröder

Am Gahlberg 2,  
14715 Havelaue OT Strodehne

Geschäftsführer: Wolfgang Schröder

Telefon: 033875/30737

fischerei.schroeder@yahoo.de  
fischerei-schroeder.eu



27

**Hof Rabenstein**

Werderstraße 61,  
14823 Rabenstein OT Rädigke

Geschäftsführer: Fred Schulze,  
Gerald Herzog

Telefon: 033848/60107

[info@hof-rabenstein.de](mailto:info@hof-rabenstein.de)  
[hof-rabenstein.de](http://hof-rabenstein.de)



## Eine traditionelle Agrargenossenschaft geht neue Vermarktungswege

**B**odenständigkeit muss nicht unflexibel sein und Tradition nicht altbacken. Mit der identitätsstiftenden Markenbildung „Hof Rabenstein“ wurde der Startschuss für die Vermarktung der eigenen Produkte gesetzt.

Eine für den Antrieb von Landtechnik eingesetzte Ölmühle wurde nicht mehr genutzt – so fing es an. Kurzerhand wurde Raps selbst angebaut, gelagert, gepresst und abgefüllt – alles aus einer Hand. Die Idee kam an, eine Schäumühle mit Hofladen wurde 2019 eröffnet. Es folgten 2020 noch Sonnenblumenöl und Leinöl aus eigenem Anbau, schonend kaltgepresst. Die Presskuchen dienen den Rindern als hochwertiges Futter. Photovoltaikanlagen sorgen für eine nachhaltige Energieversorgung. Blühstreifen unterstützen den Artenschutz von Insekten und Vögeln. Die ersten Ackerflächen wurden ökologisch umgestellt.

Der nachhaltige regionale Ausbau geht weiter: Die auf Hof Rabenstein gezüchteten Schweine bleiben zur Mast, Schlachtung



und Vermarktung in der Region. Moderne Landmaschinen werden immer häufiger von Frauen bedient. Die Mitarbeiter steigern die Attraktivität der Region durch Engagement in der Freiwilligen Feuerwehr, Orchestern und Karnevalsvereinen. Es entstehen immer neue Ideen im Hof Rabenstein – aus der Region – für die Region.

# Der Heideseer – Kräuterlikör ohne künstliche Aromen

**S**pirituosen aus Kräutern haben eine lange Tradition. Im frühen Mittelalter waren Kräuterliköre häufig verwendete Heilmittel und die Likörherstellung nur den Pharmazeuten vorbehalten. Heilkräuter wurden durch die Zugabe von Alkohol und anderen süßen Zutaten länger haltbar gemacht.

Die Schafgarbe und die Brombeere sind in den Heideseer Wäldern und Wiesen heute sehr verbreitet. Im Mittelalter hat man die Schafgarbe bereits als Bestandteil der Bierwürze verwendet. Die früher im feuchten Unterholz der Wälder wachsende Brombeere trug zur Ernährung der Jäger und Sammler bei. Der Brombeere eilt seit dem frühen Mittelalter der Ruf voraus, eine wundertätige und ganz besondere Pflanze zu sein.

Beide Pflanzen wurden im Heideseer vereint, der anlässlich der Heideseer Herbstpartie am 13.09.2020 kreiert wurde. Ohne künstliche Aromen hergestellt, schmeckt man die Region und die Natur.



28

## Kräuter- und Naturhof Bernhardt

An der Dabernack 2,  
15754 Heideseer OT Kolberg

Geschäftsführerin: Ute Bernhardt

Telefon: 0172/9915754

[kraeuterundnaturhof@gmail.com](mailto:kraeuterundnaturhof@gmail.com)  
[kraeuterundnaturhof.de](http://kraeuterundnaturhof.de)



# Radikale Landküche

29

## Landgut Schönwalde

Dorfstraße 31,  
14621 Schönwalde-Glien

Geschäftsführerin:  
Dr. Ingeborg Schwenger-Holst

Telefon: 0172/3939178

info@daslandgut.de  
daslandgut.de



Seit 2019 konnte das Slow-Food-registrierte Restaurant „Radikale Landküche“ am Landgut Schönwalde etabliert werden. Grundlage des Namens ist, die bekannten Evergreens Deutscher Landküche wieder auf den Boden regionaler Produkte und Zusatzstofffreier, nicht industriell erzeugter Grundbestandteile zurückzuführen.

Aufgrund der COVID 19-Pandemie musste das Restaurant im April 2020 geschlossen werden. Küchenchef Dennis Kühn und Team machten die Not zur Tugend und es entstand die „Radikale Landküche“ to go als Abhol- und Versandprodukt. Neben den

Bewohnern des Dorfes und der lokalen Marktschwärmerei des Gutes wurden die Produkte mit großem Erfolg auch an Kunden der Marktschwärmereien bis nach Leipzig und Dresden verkauft. Im Sortiment der „Radikalen Landküche“ finden Konsumenten neben unterschiedlichen Knödeln, Dressings und Gemüsebeilagen auch Produkte aus der eigenen Wurstküche wie Landleberwurst, Landschweinfetzen (Pulled Pork) und Buletten. In der Weihnachtszeit werden Landgänse aus der Prignitz mit Beilagen, Gänseschmalzaufstrich und Stollen aus eigener Bäckerei angeboten.

# Mark in Brandenburg Kulinarikum

**M**ark in Brandenburg Kulinarikum steht für 100% Regionalität und Brandenburg! Die angebotenen Produkte werden in ausgewählten Brandenburger Manufakturen mit viel Liebe und Engagement hergestellt. Der persönliche Kontakt zu den Herstellern stellt gegenüber den Kunden die absolute Produktauthentizität sicher. Der Erfolg des Unternehmens spiegelt sich in einer ständigen Sortimentserweiterung wieder – aktuell werden über 800 Einzelartikel gehandelt.



Mit dem Regionalgeschäft soll ein Ort geschaffen werden, der für Brandenburg steht, die einzigartige Produktvielfalt wieder spiegelt und außerdem das Produkt „erlebar“ macht – von „A“ wie Apfelsaft, „B“ wie Buch über „G“ wie Gin, „H“ wie Holzspielzeug, „S“ wie Stutenmilchkosmetik bis hin zu „Z“ wie Zucchini-Tomaten-Chutney. Ein Einkaufserlebnis der besonderen Art bei Mark in Brandenburg Kulinarikum im Herzen von Bad Saarow.



30

## Mark in Brandenburg Kulinarikum e. K.

Ulmenstraße 2 A,  
15526 Bad Saarow

Geschäftsführer: Stefan Flegel

Telefon: 033631/803056

[info@mark-in-brandenburg.de](mailto:info@mark-in-brandenburg.de)  
[mark-in-brandenburg.de](http://mark-in-brandenburg.de)



51

**NutriAct**

Arthur-Scheunert-Allee 114-116,  
14558 Nuthetal

Geschäftsführer: Prof. Dr. Tilmann Grune

Telefon: 033200/882365

office.nutriact@dife.de  
nutriact.de



## Ölmüller-Müsli

Das neue Ölmüller-Müsli ist ein Beispiel für den erfolgreichen Transfer zwischen Wissenschaft und Wirtschaft. Das 2017 erstmals auf den Markt gebrachte Müsli wurde nach einer erfolgreichen Zusammenarbeit der Kanow-Mühle mit den Wissenschaftler\*innen des Forschungsverbundes NutriAct weiter optimiert. Der Verbund NutriAct, welcher seit 2015 als eines von vier Kompetenzclustern Ernährungsforschung durch das BMBF gefördert wird, forscht und entwickelt im Raum Berlin-Brandenburg.

Durch die Zusammenarbeit wurde die Rezeptur bezüglich des gesundheitlichen Mehrwerts und des Geschmacks noch stärker an die Bedürfnisse gesundheitsbewusster Verbraucher\*innen angepasst. Das Ölmüller-Müsli ist durch Zugabe von Hanfrüssen und unterschiedlichen Samen reich an pflanzlichem Protein und Ballaststoffen. Es enthält einen erhöhten Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Durch die Zugabe von Haferflocken, Leinölkuchen, Obst und Flüssigkeiten kann das Ölmüller Müsli ganz nach eigenem



Geschmack und individuellen Bedürfnissen ergänzt werden kann. Es ist zudem vegan, glutenfrei, weitestgehend naturbelassen und damit ein Allrounder für Menschen in allen Lebensphasen.

# Whiskybier

**B**ier trifft auf Whisky. Seit 2007 wird am Fuße der Burg ein einzigartiges Craftbeer – das „Burgbräu“ – produziert. 2012 wurde die Produktpalette erweitert und seitdem am gleichen Standort der Single Malt Whisky Old Sandhill hergestellt.

Beim neuesten Produkt wurde das Bier in ein entleertes Whiskyfass gefüllt und gelagert. Dabei hat das eingefüllte Bier die noch im Fass befindlichen Whiskyaromen aufgenommen. Das Whiskybier ist gekennzeichnet durch süffige Malzaromen, einer milden Herbheit und die typischen Whiskygeschmacksnoten von Karamell und Vanille.



32

## Old Sandhill Whisky Destillerie/ Eggenstein GmbH

Wittenberger Straße 1,  
14806 Bad Belzig

Geschäftsführer: Tim Eggenstein

Telefon: 033841/893189

[info@sandhill-whisky.com](mailto:info@sandhill-whisky.com)  
[sandhill-whisky.com](http://sandhill-whisky.com)



33

**Streitberger Kulturbrennerei**Streitberger Siedlung 49,  
15518 Langewahl

Geschäftsführer: Werner Menzel

Telefon: 0172/3915819

info@kulturbrennerei.de  
kulturbrennerei.de

www.kulturbrennerei.de

## Fassgereifter Tresterbrand & Tresterbrand vom Regent

**W**inzer verwerfen oft den beim Keltern anfallenden Trester. Die Mengen sind nicht so groß, dass eine Weiterverarbeitung besonders lohnenswert erscheint. Die Streitberger Kulturbrennerei wollte dies ändern und startet eine Partnerschaft mit dem Klosterhof Töplitz aus Werder/Havel. Die Abholung, Vergärung und Destillation erfolgt durch die Brennerei und im eigenen Hause. Aus den gepressten Trauben des Grauburgunders des Jahrgangs 2018 entstand ein Tresterbrand, der durch Lagerung im Eichenfass eine besondere Milde und Ausdrucksstärke erhielt.

Der bernsteinfarbene Tresterbrand ist trotz seines jungen Alters bereits charakterstark und freundlich. Der Tresterbrand vom Regent, einer roten Rebsorte, weist in jungen Jahren bereits eine Fülle von Aromen auf und verspricht, mit zunehmender Reife noch besser zu werden. Die Beeren, der vom Klosterhof Töplitz in Bio-Qualität erzeugten und schonend gepressten Trauben, bilden den idealen Rohstoff für diesen Brantwein.



# Winzerglühwein ILSE

„Der Weinberg der Zukunft wird aus pilzwiderstandsfähigen Reben gemacht“, davon ist Winzerfamilie Wobar überzeugt und bewies 2012 den Mut, robuste Neuzüchtungen auf den natürlich gewachsenen Boden des stehengebliebenen Steilhanges am ehemaligen Tagebaus Meuro zu pflanzen. Um diese weitgehend beim Kunden unbekannteren Sorten zu vermarkten, braucht es dreierlei: Qualität, Geschmack und eine Geschichte, damit das Thema Nachhaltigkeit vermittelt werden kann.

Mit dem weißen Winzerglühwein werden Produkt und Geschichte miteinander verknüpft. Der Glühwein heißt



ILSE nach der Ilse Bergbau AG, die im 20. Jahrhundert eines der führenden Bergbauunternehmen in der Lausitz war. Der ILSE-Glühwein beruht auf dem Johanniter-Grundwein und wurde mit feinen Nürnberger Gewürzen abgeschmeckt. In der Nase zarte Nuancen von Zimt und Orange, am Gaumen ein fruchtig-würziger Charakter. Auf dem Flaschenetikett lädt ein hübsches Weib namens ILSE den Betrachter ein, sich auf diesen Glühwein einzulassen. Der Glühwein wurde aus Trauben der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Johanniter hergestellt, wodurch bis zu 80% Pflanzenschutzmittel gegenüber dem Anbau traditioneller Sorten eingespart werden können.

54

## Weinwobar vom Großbräschener See

Seestraße 100 D,  
01983 Großbräschen

Geschäftsführer: Dr. Andreas Wobar,  
Dr. Cornelia Wobar

Telefon: 01511/11622315

[info@weinbauwobar.de](mailto:info@weinbauwobar.de)  
[weinbauwobar.de](http://weinbauwobar.de)



**WEINWOBAR**  
vom Großbräschener See

# DER GUTWALD – Grillevents und mehr auf dem Landgasthof Jüterbog

55

## Landgasthof Jüterbog-Werder GmbH

Werder 45,  
14913 Jüterbog

Geschäftsführer: Daniel Glinga-Gutwald

Telefon: 03372/44380

info@landgasthof-jueterbog.de  
landgasthof-jueterbog.de



**D**ER GUTWALD – wer wieder hinauswandert, dessen Herz glüht für Brandenburg.

Bärenhunger wird hier in die Zange genommen, Rotkäppchen vergisst sogar den Wolf und ein Funke springt über, bis alle Feuer und Flamme sind.

Grillspaß, Geschenkideen und Genießen, das ist DER GUTWALD! Die hauseigene Marke des Landgasthofs Jüterbog-Werder hat starke Zweige, die zielstrebig wachsen: Grillkurse mit dem Brandzeichen der Güte. Individuell und zielgruppenorientiert werden



alle Geschmäcker bedient. Vegan den Grillkürbis entdecken, familiär in die Flammen schauen oder das Business bei Bier und Büffel feiern. Hier sitzen alle am Feuer – nur die Langeweile nicht. Doch für Vielfalt auf brandenburgisch hat das Team offline wie online weitere

Eisen im Feuer: ein eigenes Merchandising von Schürze bis Feuertopf. Und obendrein multipliziert sich das Geschmackserlebnis dank Produkten aus regionalen Partnerschaften. Hier verschmilzt märkische Urigkeit mit Zukunft – und das zündet!

# Touristische Digitalisierung im Seenland Oder-Spree

Im Seenland Oder-Spree stehen 125 digitale Touchpoints für Gäste und Einheimische In- und Outdoor bereit. Die „Riesen-Smartphones“ wurden im Rahmen des deutschlandweit einmaligen LEADER-Kooperationsprojektes der LAG Oderland mit der LAG Märkische Seen installiert.

Auf den Geräten wird die Software MeinBrandenburg genutzt, die begleitet vom Clustermanagement Tourismus, der Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH und dem Seenland Oder-Spree als einer der Pilotregionen von der huber-media GmbH entwickelt wurde. Im Seenland Oder-Spree wird MeinBrandenburg zu MeinSOS. Nutzer erhalten Tipps für z. B. Ausflüge, Restaurants und Veranstaltungen. Die App wird aus brandenburgweit genutzten Datenbanken gespeist. Der



Seenland Oder-Spree e.V. hält mit Unterstützung seiner touristischen Partner seit Jahren alle Daten auf dem aktuellen Stand.

Ziel des Projektes ist es, Gäste an allen Punkten der Reise über die Möglichkeiten vor Ort zu informieren. Damit wird die Wertschöpfung im ländlichen Raum gestärkt. Denn nur, wenn der Gast weiß, wo er Geld ausgeben kann, wird er es auch tun.



36

**LAG Oderland e.V.**

Tränkeweg 5,  
15517 Fürstenwalde

Vorsitzender: Landrat Gernot Schmidt

Telefon: 0173/6114695

[j.gruner@lag-oderland.de](mailto:j.gruner@lag-oderland.de)  
[lag-oderland.de](http://lag-oderland.de)



37

### Eisschmiede Uckermark

Schmiedeweg 1,  
16278 Pinnow

Geschäftsführerin: Susann Hardt

Telefon: 033335/309280

[kontakt@eisschmiede-uckermark.de](mailto:kontakt@eisschmiede-uckermark.de)  
[eisschmiede-uckermark.de](http://eisschmiede-uckermark.de)



## Zuckersüßes Kunsthandwerk

Der Geheimtipp für Eisliebhaber im Ambiente einer alten Schmiede inmitten des denkmalgeschützten Dorfkerns von Pinnow. Ob Pferdekutschen, Oldtimer-Trecker oder Krabbelgruppenmutties – alle treffen sich in der Eisschmiede und genießen eine Stunde Urlaub.

Die Eisschmiede bietet ihren Gästen lokale Wertschöpfung an, indem die Produzenten

aus der nahen Umgebung in das Angebot miteinbezogen werden. Sei es hausgemachte Eiscreme ausschließlich mit Milch und Sahne von Hemme Milch, mit Liebe gebackene Torten aus u. a. dem Ucker Ei oder die exklusiven „Schmiedeknacker“,

die aus einer Teamarbeit zwischen Fleischerei Retzlaff, Ucker-Kaas und der Eisschmiede entstanden sind. So ziehen sich die lokalen

Produzenten durch das gesamte Sortiment. Ziel ist es, dem Gast von nah und fern die Uckermark in ihren schönsten Facetten erleben zu lassen. Und wenn an einem lauen Sommerabend dann noch das mobile Kino Templin die Kinokultur prägt, ist das die Vollendung der Präsentation der Uckermark.



# Der Barfußpark



**D**irekt am Gurkenradweg, mitten im UNESCO Weltkulturerbe Spreewald in Burg, liegt der Barfußpark. Er entstand im Sinne der Kneippschen Idee und bietet im Sommer wie im Winter einen aktiven und erholsamen Genuss.

Der Barfußpark hat 25 Stationen, an denen die Gäste ihre Füße trainieren können, u. a. an Tast- und Geschicklichkeitsstrecken. Die Umgebung kann mit dem Fahrrad, dem Paddelboot oder auf dem Kahn durch das idyllische Wasserlabyrinth erkundet werden.

Spreewälder Spezialitäten und die Spezialität des Hauses „Flammkuchen“ werden im Gasthaus angeboten, ganz nach Kneipps Rezept für gesunde Ernährung: regional, nachhaltig und selbst zubereitet.

Für Gäste, die länger bleiben möchten, lädt die Pension mit sieben modern eingerichteten Zimmern (eins barrierefrei) und einer großen Liegewiese zu erholsamen Urlaubstagen ein.

Auf der Homepage sind die aktuellen Angebote über alle Veranstaltungen und Arrangements dargestellt.

38

## Gasthaus und Pension Am Kurfürstendamm KG

Am Kurfürstendamm 9,  
03096 Burg/Spreewald

Geschäftsführerin: Susanne Fiedermann

Telefon: 035603/755233

[info@barfußpark-burg.de](mailto:info@barfußpark-burg.de)  
[barfußpark-burg.de](http://barfußpark-burg.de)



59

### Kunst und Beeren

Am Kanal 16,  
16766 Kremmen

Geschäftsführerin: Katrin Sprenger

Telefon: 0179/4568020

[info@kunst-beeren.de](mailto:info@kunst-beeren.de)  
[kunst-beeren.de](http://kunst-beeren.de)

**KUNST &**  
*Beeren*

## Kunst und Beeren

„Kunst & Beeren“ – das Naturidyll am Rande der Ackerbürgerstadt Kremmen mit herrlichem Blick über das wunderschöne Luch. Der Öko-Hof umfasst einen Schau- und Lehrgarten, ein naturnahes Wiesencafé mit (Bio) Produkten und einen Hofladen, in dem antike Gegenstände, Kunsthandwerk und hausgemachte Produkte verkauft werden. Weiterhin gibt es Angebote für Kinder (Sandkasten, Maltisch etc.)

und einen kleinen Streichelzoo. „Kunst & Beeren“ ist Begegnungsort für Alt & Jung, Einheimische, Tagesausflügler und Urlauber. Im Frühling und Sommer finden Events statt wie Lesungen, Singer-Songwriter-Konzerte, Kabarett und vieles mehr. „Kunst und Beeren“ wird nachhaltig nach ökologischen Grundsätzen betrieben, mittelfristig ist es geplant, der erste klimaneutrale Hofladen mit Café in Brandenburg zu sein.



# Landtouristik als regenerativ ökologisches Konzept



Das Landgut Schönwalde betreibt seit 2012 einen Landgasthof integriert in einen landwirtschaftlichen Pferdhaltungs- und -zuchtbetrieb mit Reitakademie. Das Hauptaugenmerk liegt auf einer regenerativen Betriebsführung mit Kompostwirtschaft und emissionsreduzierter Tierhaltung. Der von über 50 Pferden erzeugte Dung wird in Gänze kompostiert und für die Veredelung der eigenen wie auch der Böden angeschlossener Partnerbetriebe verwendet.

Seit 2019 erhält das Hofrestaurant „Radikale Landküche“ Gemüse, Wildkräutern und



Speisepilzen aus gutseigenen Gärten und von Partnergärten. Ein Geflügelstall versorgt die Gastronomie mit Eiern und Fleisch. Weiteres Fleisch kommt von den umliegenden Ställen und dem Schäfer vor Ort. 2020 wurde ein neuartiges Wasserkonzept von der LAG als förderungsfähig bestätigt: durch eine Windwasserpumpe kann Grundwasser genutzt werden, um wasserführende Tourismusangebote wie eine Kneippstrecke, einen Wasserspielplatz und einen Schwimmteich zu etablieren. Gleichzeitig wird die Tiertränkung darüber erfolgen und eine Fischzucht entstehen.

40

## Landgut Schönwalde

Dorfstraße 31,  
14621 Schönwalde-Glien

Geschäftsführerin:  
Dr. Ingeborg Schwenger-Holst

Telefon: 0172/3939178

[info@daslandgut.de](mailto:info@daslandgut.de)  
[daslandgut.de](http://daslandgut.de)

# Land und Leute – Kunst trifft Kulinarik

41

## Organisationsteam „Land und Leute“ in Kooperation mit der Burg und Stadt Storkow (Mark)

Philadelphiaer Straße 2,  
15859 Groß Schauen

Ansprechpartner: Holger Ackermann

Telefon: 0172/6050417

[ackermann@grossschauen.de](mailto:ackermann@grossschauen.de)

**E**in Wochenende im Zeichen der Regionalität und des kulturellen Landlebens:

Das Veranstaltungsformat vereint Kultur mit regionaler Kulinarik und schafft eine Plattform für die Netzwerkpartner der Region. Im Zusammenspiel mit Kunst und Kultur sowie regionalen Erzeugern und Touristikern erfahren die Gäste Wissenswertes über ihren Land-

kreis und ihre Gemeinde. Durch Gespräche mit geladenen Landwirten, Gastronomen, Vereinen und Künstlern lernen die Besucher die Gesichter hinter den Produkten kennen. Vertrauen wird aufgebaut und Identifikation mit der Heimat geschaffen. Ergänzt werden die Unterhaltungen durch ein Rahmenprogramm mit musikalischen Darbietungen, einer

Kochshow sowie einer Ausstellung regionaler Unternehmen.

Begonnen mit dem Burgsalon auf der Burg Storkow im September 2020 soll die Veranstaltungsreihe mit neuen Partnern auf das gesamte Land Brandenburg ausgedehnt werden.



## Touristische Freudenspender

**K**leine Geschenke erhalten die Freundschaft. Nach diesem Motto begann die Kulturbrennerei, kleine Give aways anzubieten. Der „Schleusenschluck“ entstand für Bootssportler, die sich bei einem besonders freundlichen Hafensteuerer, Schleusenwart oder Anlegehelfer bedanken wollen. Versehen mit dem Portrait des eigenen Bootes ein individuelles Geschenk mit 4-5 Zentilitern Größe. Jährlich wechselnde Motive lassen die Flaschen zu Sammelobjekten werden. Die Streitberger Kulturbrennerei ist ein kleines Unternehmen am Ufer eines Seitenarms des Oder-Spree-Kanals gelegen. Seit Oktober 2009 werden Früchte veredelt und vor allem Obstweine gebrannt. Das Obst wird saisonal verarbeitet, von Hand gewaschen und in der traditionell mit Holzgefeuerten Destille gebrannt. Kernobst kommt



in die Obstmühle zum Zerkleinern und wird danach kalt gepresst. Der Saft wird sofort zum Vergären in die entsprechenden Gefäße gefüllt. Kein Wasser, nur wenig Zuckerzusatz. Das oberste Gebot der Brennerei ist der Verzicht auf künstliche Aromen. Die Brände sind reine Naturprodukte und variieren damit im Geschmack von Ernte zu Ernte.

42

### Streitberger Kulturbrennerei

Streitberger Siedlung 49,  
15518 Langewahl

Geschäftsführer: Werner Menzel

Telefon: 0172/3915819

[info@kulturbrennerei.de](mailto:info@kulturbrennerei.de)  
[kulturbrennerei.de](http://kulturbrennerei.de)

  
[www.kulturbrennerei.de](http://www.kulturbrennerei.de)

45

**Thomashof GbR**

Alter Anger 8,  
16792 Zehdenick

Geschäftsführung: Heike Thomas,  
Jörg Thomas

Telefon: 03307/3023790

[info@thomashof-kleinmutz.de](mailto:info@thomashof-kleinmutz.de)  
[thomashof-kleinmutz.de](http://thomashof-kleinmutz.de)



## Zukunftskonzept für einen regionaltypischen Vierseithof

Heike und Jörg Thomas haben den regionaltypischen, gut erhaltenen Vierseithof in Klein-Mutz 2008 erworben und ein Nutzungskonzept entwickelt, um dem großen Hof zu neuem Glanz zu verhelfen. Von 2013 bis 2015 wurde mit ILE/LEADER-Mitteln das große Stallgebäude zu einem Atelier und vier Ferienwohnungen ausgebaut, die seit 2015 erfolgreich vermietet werden. Und weil Landliebe durch den Magen geht, kam 2018 noch ein Sommercafé dazu. Angeboten werden Getränke, selbstgebackene Kuchen, Suppen, Salate, saisonale Leckerbissen und

Produkte benachbarter Höfe. Der Thomashof ist ein Ort zum Urlauben für Naturliebhaber geworden, aber auch ein Begegnungsort zum Feiern oder Abhalten von Seminaren.

Derzeit wird das kleine Stallgebäude umgebaut. Hier entstehen zwei weitere Ferienwohnungen, die 2021 bezugsfertig sein werden. Zudem wird intensiv an einem Konzept für einen kleinen Hofladen gearbeitet, der die Urprodukte des Hofes sowie regionale Köstlichkeiten benachbarter Höfe den Feriengästen und Dorfbewohnern anbieten soll.



# Ein unschlagbares Team – Grumsiner Genusswanderweg und WelterbeBus



**D**ynamisches oder entspanntes Wandern, alleine oder mit Familie, Natur und Kultur erleben, Tiere beobachten, verweilen, schlemmen und einkaufen – der Grumsiner Genusswanderweg überrascht mit unterschiedlichsten Genussmomenten. Ein kraftvolles G in Türkis weist den 17 km langen Weg ab Bahnhof Angermünde nach Altkünkendorf. Es geht durch das Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin, entlang dem reliefstarken UNESCO

Weltnaturerbe Buchenwald Grumsin. Dank der neuen WelterbeBus-Linie kann der Grumsiner Genusswanderweg in individuellen Etappen erwandert werden. Ob ein kleiner Wanderausflug mit Familie zum kinderfreundlichen Hemme Milchhof in Schmargendorf oder eine handfeste Wanderung bis zur Endstation Altkünkendorf mit kreativer Pause in der Galerie Louisenhof Nr. 2 – der WelterbeBus bringt Sie weiter oder zurück. Wie Sie wünschen!

44

## Tourismusverein Angermünde e. V.

Hoher Steinweg 17/18,  
16278 Angermünde

Geschäftsführerin: Johanna Henschel

Telefon: 0160/9416 5505

[info@angermuende-tourismus.de](mailto:info@angermuende-tourismus.de)  
[angermuende-tourismus.de](http://angermuende-tourismus.de)



## Wanderreiten im Havelland

45

### Wanderreiten im Havelland

Dorfstraße 14,  
16775 Schönermark

Inhaberin: Sabine Zuckmantel

Telefon: 03306/202408

[sabine@wanderreiten-havelland.de](mailto:sabine@wanderreiten-havelland.de)  
[wanderreiten-havelland.de](http://wanderreiten-havelland.de)



**W**anderreiten heißt Reisen in angenehmer Gesellschaft mit kulinarischem Genuss und einem Hauch von Abenteuer.

Sabine Zuckmantel bietet einer inzwischen internationalen Kundschaft ein- und mehrtägige und bis zu mehrwöchige geführte Wanderritte an. Die Pferde sind ausgeglichen und artgerecht gehaltene Tiere der Rasse Berber und Araber-Berber.

Brandenburg ist ein wahres Eldorado für Wanderreiter. Großzügiges Reitrecht in Feld, Wald und Flur, abwechslungsreiche Kulturlandschaften mit ausgedehnten Wäldern,

Seen und einer Weite, die man in anderen Bundesländern nicht kennt. Der Boden besteht hauptsächlich aus federnden Sand- und Wiesenwegen, die den Bewegungsapparat der Pferde schonen. Übernachtet wird in ausgesuchten Landgasthöfen mit der Möglichkeit, auch die Pferde in Ställen oder auf Weiden unterzubringen. Geritten wird im Rhinland, in der Feldberger Seenlandschaft, durch die Meseberger Heide und durch die Schorfheide. Gepäcktransport durch ein Begleitfahrzeug ermöglicht unbeschwertes Reiten und Genießen!

# Ruppiner Entdecker Gutscheinheft „Land & Leute“

„A us der Region – für die Region“ das ist das Motto der Marke Ruppiner Entdecker. Mutige und junge, aber auch traditionelle Anbieter aus verschiedenen Sparten haben sich in einem fairen regionalen Gutscheineheft für und aus der Region vereint. Die Edition „Land & Leute“ ist gefüllt mit 30 kostenlosen Aktionen oder Vergünstigungen für Erlebnisse, die den Facettenreichtum der Landkreise Oberhavel und Ostprignitz-Ruppin widerspiegeln. Mit Einlösung der Gutscheine u. a. für einen Kreativworkshop, eine Husky-

farm-Führung, einem Besuch im Schlosspark Oranienburg, einer nostalgischen Oldtimer „Bulli“-Tour oder einem Seeluft-Ausflug mit dem Motorboot spart der „Entdecker“ insgesamt bis zu 700,- €. Nebenbei unterstützt jeder Heftverkauf die sozialen Organisationen Schulstart und Glückskäferlein aus der Region sowie die regionale Wirtschaft. Gemeinsam wird dadurch die Attraktivität im ländlichen Raum gesteigert und schöne Erinnerungen mit einem authentischen Geschmack von „Land & Leute“ im Ruppiner Land hinterlassen.



46

## You Lizenz GmbH

Steinstraße 20,  
16816 Neuruppin

Inhaber: Christopher Kutzer

Telefon: 0176/56995679

[info@ruppiner-entdecker.de](mailto:info@ruppiner-entdecker.de)  
[ruppiner-entdecker.de](http://ruppiner-entdecker.de)



# Weitere Publikationen von pro agro e.V.

Kostenlos zu bestellen oder online als Flipbook:

## LANDURLAUB BRANDENBURG

Ferien, Freizeit und Einkaufen beim Bauern – 2021

<b>Natur</b> Wildromantische Wege durchs Schlaaetal	<b>Kulinarik</b> Spezialitäten aus den Regionen	<b>Geschichte</b> Slawische Siedlungen in der Mark entdecken
---	---	--

**+ Angebote, Tipps & Adressen**

STELLPLATZ AUF DEM HOF  
**Motor aus,  
Idylle an**

BRANDENBURG  
Landurlaub  
Antenne Märkische Alltagsnahe fbb

[landurlaub-brandenburg.de](http://landurlaub-brandenburg.de)

## PFERDELAND BRANDENBURG

Grenzenlos reiten, Pferdezucht und Reitsport – 2021

<b>Wiederentdeckt</b> Zugpferde sind ideale Helfer in der Landwirtschaft	<b>Ganz geschmeidig</b> Physiotherapie: Fit durch Faszienarbeit	<b>Aufgesattelt</b> Am Wochenende ab auf den Reiterhof
--	---	--

**+ Angebote, Tipps & Adressen**

WASSER, WALD UND WEITE  
**Wanderreiten  
ist pures  
Naturerlebnis**

BRANDENBURG  
Pferdeland  
Antenne Märkische Alltagsnahe fbb

[pferdeland-brandenburg.de](http://pferdeland-brandenburg.de)

## BRANDENBURGER LANDPARTIE

Direktvermarkter, Hofläden und Regionalläden

<b>Entdecken</b> Das Land zwischen Prignitz und Lausitz	<b>Erleben</b> Bäuerliche Traditionen Gläserne Landwirtschaft	<b>Genießen</b> Regionale Spezialitäten aus dem ländlichen Raum
---	---	---

**brandenburger-landpartie.de**

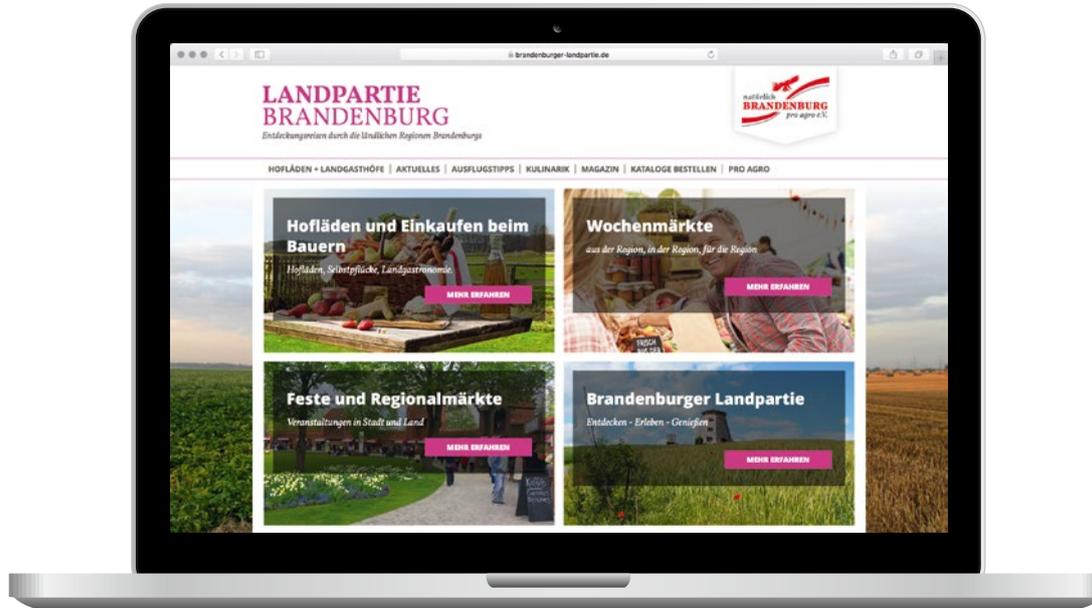
Regionaler Einkaufsführer mit über 470 Adressen plus Wochenmärkte

**Sonderheft**

BRANDENBURG  
Landpartie  
Antenne Märkische Alltagsnahe fbb

[brandenburger-landpartie.de](http://brandenburger-landpartie.de)

# Entdecken Sie regionale Erzeuger und ihre Produkte



[brandenburger-landpartie.de](http://brandenburger-landpartie.de)

 Natürlich Brandenburg – pro agro  Brandenburger Landpartie  [pro\\_agro\\_eV](https://www.instagram.com/pro_agro_eV)  [pro agro e.V.](https://www.youtube.com/pro_agro_eV)

# Nach der Preisverleihung 2021 ist vor der Preisverleihung 2022!

Sie wollen dabei sein? Sie haben ein neues Produkt, eine brandneue Produktidee oder ein kreatives Vermarktungskonzept und würden damit in eine der drei Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung oder Land- und Naturtourismus passen? Oder vielleicht kennen Sie ein Unternehmen, welches sich unbedingt bewerben sollte?

Dann nichts wie her mit Ihrer Bewerbung und mitgemacht!

Unter [proagro.de](https://www.proagro.de) finden Sie alle nötigen Informationen zum Marketingpreis. Wir freuen uns auf „Neues aus Brandenburg“.



# Impressum

## Herausgeber:

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

## Projektleitung:

Sandra Hentschel  
Gartenstraße 1–3, 14621 Schönwalde/Glien,  
Telefon 033230 / 2077-0, Fax 033230 / 2077-69,  
kontakt@proagro.de, proagro.de

---

## Gestaltung und Produktion:

Raufeld Medien GmbH,  
Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin, raufeld.de,  
Katja Stellert (Art-Direktion), Ivan Cottrell

**Titelfotos:** Adobe Stock / focusandblur, Olga Vasina, ArTo

**Fotos:** Adobe Stock / John Smith, HappyHaus, merfin

---

## Druck und Verarbeitung:

DAS DRUCKTEAM BERLIN,  
Gustav-Holzmann-Straße 6, 10317 Berlin

Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann vom Herausgeber nicht übernommen werden. pro agro haftet nicht für eventuelle Veränderungen, die nach dem Druck der Broschüre bekannt wurden. Die Nutzung dieser Broschüre zu entgeltlicher, gewerbsmäßiger Adressenveräußerung an Dritte ist nicht gestattet. Nachdruck, auch auszugsweise, und die Nutzung von Ausschnitten zu gewerblichen Zwecken ist untersagt und wird wegen Verstoßes gegen das Wettbewerbsgesetz bzw. wegen Verletzung des Urheberrechts geahndet. Alle Rechte liegen beim Verband pro agro zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e. V.



**Zur Förderung innovativer Produktentwicklungen und Vermarktungskonzepte im ländlichen Raum lobt pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e. V. in jedem Jahr zur Internationalen Grünen Woche Berlin den Wettbewerb um den „pro agro-Marketingpreis – Neues aus Brandenburg“ aus.**

[proagro.de](http://proagro.de) / [brandenburger-landpartie.de](http://brandenburger-landpartie.de) / [landurlaub-brandenburg.de](http://landurlaub-brandenburg.de) / [pferdeland-brandenburg.de](http://pferdeland-brandenburg.de)