pro agro Marketingpreis 2023

NEUES AUS BRANDENBURG



Innovative Produkte und Vermarktungskonzepte aus dem Land Brandenburg



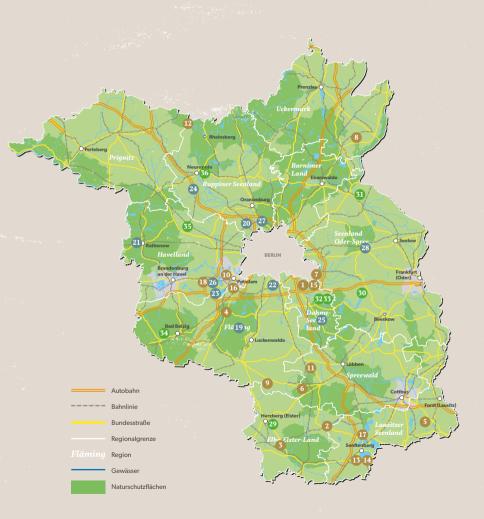




Ideenschmieden 2023

- Meat Bringer
- 2 Finsterwalder Brauhaus
- Bäckerei Dorn
- Bäckerei Exner
- 5 Confiserie Felicitas & Schokol adenl and Hornow
- 6 Dahmeguell Landprodukte
- DEKAFFEE-Rösterei
- 8 Eisschmiede Uckermark
- 9 Fläminger Genussland
- 10 Fleischerei Pirsch
- Kanow Mühle Spreewald
- 12 Landbäckerei Janke
- Lausiko's Manufaktur
- 14 Lausiko's Manufaktur
- Marktschwärmer Equanum
- Verein zur Förderung Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien
- WeinWobar vom Großräschener See
- 18 Werderaner Tannenhof

- 19 Märkische Höfe Beelitz
- 20 Luisenhof Milchmanufaktur
- 21) Wild & Taste
- 22 A. Dohrn & A. Timm
- 23 Sanddornspezialitäten Christine Berger
- 24 DREISTERN-Konserven
- 25 Gläserne Molkerei
- 26 Glina Whisky Destillerie
- 27 L.I.B. Leidenschaft in Bier
- 28 WDM Bio-Fertigprodukte
- 29 Landkreis Elbe-Elster
- 30 Seenland Oder-Spree
- 31 Kommunale Arbeitsgemeinschaft Kulturerbe Oderbruch
- Kräuter- und Naturhof
- 33 NaturReich Wissen
- 33 Parkförderverein Wiesenburg
- Tourismusverband Havelland
- Tourismusverband Ruppiner Seenland





Liebe Leserinnen und Leser,

laut Umfragen sind viele bereit, ihre Lebensmittel regional zu kaufen. 2021 traf dies auf über ein Drittel der Frauen und jeden vierten Mann voll und ganz zu. Gerade in den Pandemiejahren 2020 und 2021, so ergab eine Auswertung von Suchanfragen im Netz, stieg im Vergleich zu 2019 die Nachfrage nach klimaneutralen Produkten um 118 Prozent, nach regionalen Produkten um ein Viertel und bei nachhaltigen Produkten um die Hälfte. Insbesondere genießen auch Bio-Produkte hohe Sympathiewerte. Aus wissenschaft-

lichen Untersuchungen ist allerdings seit langem bekannt, dass sich Marktforschungsanalysen nicht immer mit dem realen Konsumentenverhalten decken müssen. Schmilzt das verfügbare Familieneinkommen
aufgrund steigender Lebenshaltungskosten
in anderen Alltagsbereichen, reagieren die
Menschen sehr schnell und ganz besonders beim Lebensmitteleinkauf und bei der
Planung ihrer Freizeitaktivitäten. Besonders
betroffen sind dann vor allem viele kleine
und mittelständische Unternehmen, die das
eigentliche Rückgrat und der Garant für
Regionalität sind.

Umso verdienstvoller ist es, diesen Betrieben mit den vom Verband pro agro jährlich ausgelobten Marketingpreisen eine öffentlichkeitswirksame Plattform zu bieten. Neben dem Rückgriff auf Tradition und Bewährtes, was auch immer wieder nachgefragt wird, sind es ganz besonders neue Produkte, neue Rezepturen, neue Angebote, die für Aufmerksamkeit sorgen.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich nicht nur über die Preisträger informieren,

sondern alle Wettbewerbsbeiträge kennenlernen. In Summe ist dies ein Beleg für die Kreativität, Experimentier- und Innovationsfreudigkeit Brandenburger Lebensmittelhersteller, von Direktvermarktern und Landurlaubanbietern. Dabei sollte nicht übersehen werden, dass viele dieser Ideen unter den erschwerten Bedingungen der Pandemie auf den Weg gebracht wurden.

Ich bin überzeugt, dass auch dieser Marketingpreis-Jahrgang ihr Interesse verdient und wir im Land stolz auf diese engagierten Unternehmerinnen und Unternehmer sein können.

Mit herzlichen Grüßen, Ihr

Axel VogelMinister für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz im Land Brandenburg

Inhalt

Karte	2
Vorwort	3
Editorial	5
Preiskategorien	
Direktvermarktung	6
Ernährungswirtschaft	24
Land- und Naturtourismus	34
Impressum	47

Ein Land voller Ideen – Herzlich willkommen in Brandenburg!

Es gibt wieder "Neues aus Brandenburg" und das bereits im 24. Jahr. In guter Tradition wurden auf der Jurysitzung im Dezember die Preisträger gekürt und auf der Internationalen Grünen Woche im Januar 2023 feierlich geehrt.

In diesem Jahr haben sich insgesamt 36 Brandenburger Unternehmen beworben. Eine zehnköpfige 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!



ODE SIOCK/E

Regionales Premiumfleisch aus Brandenburg

1. PLATZ

Meat Bringer GmbH

Jahnstr. 26 - 28, 15745 Wildau

Geschäftsführer: Olaf Mahr

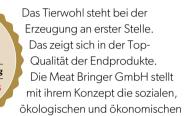
Telefon: 03375/4954820 kontakt@meat-bringer.de meat-bringer.de



eat Bringer hat es sich zur Aufgabe gemacht Premium-Fleisch in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit Bauern & Direktvermarktung Fleischern aus der direkten Nach-MARKETINGPREIS barschaft zu produzieren. Der Kundschaft soll dies zu bezahlbaren. Preisen zugänglich gemacht und ihnen die Möglichkeit gegeben werden, Verantwortung für die eigene Region zu übernehmen.

"Esst weniger Fleisch, dafür bessere Qualität

aus der direkten Nachbarschaft" ist der neue Grundsatz von Meat Bringer. Der Leitgedanke ist es Fleisch nachhaltig zu produzieren und allen Partnern eine faire Bezahlung mit gesichertem Absatz zu bieten. Arbeitsplätze bleiben erhalten und die ländlichen Strukturen werden gestärkt. Kurze Wertschöpfungsketten und Transportwege reduzieren die CO₂-Bilanz und führen zu mehr Nachhaltigkeit in der Produktion.



Vorteile der regionalen Landwirtschaft in den Vorderarund. Zudem aibt sie den Kunden einen Zugang zu qualitativ hochwertigen Produkten aus der direkten Nähe



Rankenpatenschaften – grüngehopftes Jahrgangsbier

Tür die besondere Kundenbindung rief das Finsterwalder
Brauhaus die Rankenpatenschaft
ins Leben. Kunden und Gäste
übernehmen hierfür die Patenschaft über eine Hopfenranke,
die entweder im brauhauseigenen
Hopfengarten oder im privaten
Garten gepflegt wird. Ziel ist hierbei, das

Garten gepflegt wird. Ziel ist hierbei, das weitere Zusammenwachsen der Menschen

vor Ort mit ihrer Region und ihren Produkten zu befördern und das Bild des Finsterwalder Brauhauses als regional verwurzeltes Unternehmen zu schärfen.

Die Patenschaft dauerte von Mai bis September und mündete in der gemeinschaftlichen Hopfenernte und dem Einbrauen der frischen Dolden zum "Grüngehopften Jahrgangsbier". Es wird im Gegensatz zu normalem Bier hier also nicht nicht mit getrocknetem,



sondern eben mit frischem, grünem Hopfen gebraut. Neben der besonderen Bindung durch die Rankenpaten bewirkten Kommunikation und Mund-zu-Mund-Propaganda zur Rankenpatenschaft eine spürbar gestiegene Aufmerksamkeit und Nachfrage.

Das Grüngehopfte Jahrgangsbier ist exklusiv im Finsterwalder Brauhaus erhältlich. Das

Projekt und die Kommunikation sorgen auf sensible Weise für die Verbreitung von Wissen in Sachen regionaler Braukunst und für ein gut besuchtes Gasthaus





Finsterwalder Brauhaus GmbH

Sonnewalder Str. 13, 03238 Finsterwalde

Geschäftsführer: Uwe Oppitz

Telefon: 03531/2286

info@finsterwalder-brauhaus.de finsterwalder-brauhaus.de





Bäckerei Dorn

Torgauer Straße 14, 04924 Wahrenbrück

Geschäftsführer: Stefan Dorn

Telefon: 035341/94436

dorn-wahrenbrueck@t-online.de
Facebook: Bäckerei Dorn Wahrenbrück
reegional.de/item/
backerei-dorn-wahrenbruck/



Vom Teller ins Brot – wechselnde Saisonbrote

【 ႗ om Teller ins Brot: Suppengrün, Grünkohl, Knacker – Lebensmittel, die sonst auf Brandenburger Tellern landen, finden bei der Bäckerei Dorn den Weg ins Brot und werden neu interpretiert. Mit den wechselnden Saisonbroten soll das Brot und das traditionelle Bäckerhandwerk wieder mehr in den Fokus ge-3. PLATZ rückt werden. Tradition trifft auf Direktvermarktung Innovation! Im Frühjahr startete MARKETINGPREIS Bäckermeister Dorn mit einer 2023 würzigen "Bärlauch-Kruste". Auch das Brandenburger Lieblingsgemüse, der Spargel, findet in Kombination mit Dill den Weg in eines der Saisonbrote. Der Herbst ist Kohlzeit in Brandenburg. Grünkohl-Knacker oder ein Brot mit Rotkohl und Walnüssen haben sich inzwischen zu Brot-Lieblingen entwickelt. In dem "Herbstkrusti" ist ein ganzes Portfolio an Gemüse vereint: Porree, Sellerie, Möhren im Brot, statt auf dem Teller.

In Kooperation mit dem Fläminger Genussland entstand eine würzige "Hanfkruste". Für die vielen Brotkreationen werden verstärkt ursprüngliche Getreidesorten u.a. Dinkel, Emmer und Waldstaudenroggen verwendet. Bei allen Rohstoffen ist die Bäckerei bestrebt regionale Anbieter zu finden. Die Bäckerei

> Dorn setzt auf "Vorbestellen statt Wegwerfen". Die Kunden bestellen ihre Brote vor, so kann besser geplant und es muss weniger weggeworfen werden.



Brotbier – trendig, innovativ & nachhaltig

Z u Beginn des Jahres 2022 kam Tobias Exner die Idee zum Brotbier, als er eine gute Verwendung für das nicht verkaufte Brot aus seinen Fachgeschäften suchte. Brotbier hat im skandinavischen und baltischen Raum eine lange Tradition. Für die Herstellung seines Brotbieres wählte er die Potsdamer Braumanufaktur GmbH

Hier sind alle Biersorten handwerklich gebraut, Bio-zertifiziert und die Brauerei ist zudem die einzige Bio-Brauerei im Land Brandenburg & Berlin. Entstanden ist eine gelungene Komposition aus feinster regionaler Braukunst und traditionellem Backhandwerk. Bäckerei Exner gibt dem Brot eine zweite Chance, indem sie es upcyceln und leckeres Bier daraus brauen lassen. Gemeinsam wollen sie Abfälle vermeiden, Rohstoffe sparen und Kooperationen in der Region leben. Angeboten werden saisonbezogen ein dunkles und starkes Winterbier und ein helles, leichtes Frühlingsbier.





Bäckerei Exner

Im Schäwe 9, 14547 Beelitz

Geschäftsführer: Tobias Exner

Telefon: 033204/48130 info@baeckerei-exner.de baeckerei-exner.de





Confiserie Felicitas GmbH & Schokol adenl and Hornow

Schokoladenweg 1, 03130 Spremberg OT Hornow

> Geschäftsführer: Goedele Matthyssen, Peter Bienstman

Telefon: 035698/805550

marketing@confiserie-felicitas.de felicitas-schokolade.de



Schokolierte Walnüsse aus Brandenburg



Belgische Schokolade ... Made in Brandenburg. Mit den schokolierten Walnüssen, wird das seit 30 Jahren bestehende Felicitas-Sortiment um ein köstliches, regionales Produkt erweitert. Zarte belgische Vollmilchschokolade ummantelt handverlesene Walnüsse, die auf dem Gut der Brandenburger Walnussmeisterei Böllersen

gereift sind. Die typisch herben Walnüsse ergeben im Zusammenspiel mit der lieblichen Felicitas-Schokolade und kräftigem Kakaopulver eine fantastische Kombination. Bei diesem Geschmackserlebnis kommt jeder auf seine Kosten: Bitter-süß, regional und umweltfreundlich, denn die Verpackung ist zu 100% kompostierbar.

Senföl mit Kribbelpfeffer

In Kooperation mit Roland Gräff aus Bad Liebenwerda hat Dahmequell Landprodukte ein kaltgepresstes würziges Speiseöl kreiert. Zur Verarbeitung kommen Kribbelpfeffer aus Bad Liebenwerda und eine gelbe Senfsaat der Sorte "Martigena" aus Dergenthin im Hohen Fläming. Komponiert, bei 33°C gepresst, abgefüllt und vertrieben wird das Öl von Dahmequell Landprodukte in Schöna-Kolpien.

Das Öl ist im Geschmack kräftig und in der Farbe kräftig gelb, zudem hoch-aromatisch mit leichter Schärfe und für die kalte als auch die warme Küche geeignet. Das Senföl mit Kribbelpfeffer ist zu 100% Prozent ein Produkt "Made in Brandenburg".





Dahmequell Landprodukte

Schöna 37, 15936 Dahme/Mark OT Schöna-Kolpien

> Geschäftsführerin: Anke Kottke

Telefon: 035364/72039

info@dahmequelllandprodukte.de dahmequelllandprodukte.de



7

DEKAFFEE-Rösterei

Fürstenwalder Str. 2, 15537 Erkner

Geschäftsführerin: Dagmar Eckart

Telefon: 03362/8866160

info@dekaffee.de dekaffee-roesterei.de



Holländischer Muntermacher-Kaffee und Wachmacher-Espresso

n gemeinschaftlicher Zusammenarbeit und Kooperation zwischen dem Holland-Park

Panketal und der DEKAFFEE-Rösterei in Erkner wurden zwei Kaffeespezialitäten entwickelt, die seit September 2022 in der Markthalle des Holland-Parks zu erwerben sind.

Der "Holländische Wachmacher" ist eine Kaffeemischung für alle Zubereitungsarten und Gelegenheiten. Zum Frühstück sowie als Kaffee am Nachmittag ist diese Sorte bestens geeignet. Der Espresso "Holländischer Muntermacher", zubereitet im Vollautomaten, Siebträger oder Herdkännchen, macht seinem Namen alle Ehre. Sie wollen wissen wie die Sorten schmecken?

Dann besuchen Sie den Holland-Park – das Beste aus Holland und der Region.



Schmiedeknacker & Heidebaguette





Die Eisschmiede Uckermark hat für Gäste, die es anstatt süß lieber herzhaft mögen, seit 2019 die Schmiedeknacker entwickelt. 200g purer Geschmack von Schwein, Käse und Gewürzen, abgerundet mit einem fluffigen Heidebaguette und mittelscharfen Senf. Der Uckerkaas - ein junger, sahniger Gouda – ist ein Bestandteil der Schmiedeknacker, den Monika Retzlaff ("most sexiest Butcher in Brandenburg") mit Hilfe von Nitritpökelsalz und einer geheimen Gewürzmischung nutzt und so lange räuchert, bis der "Knack" beim Aufschneiden der heißen Knacker am Nachbartisch zu hören ist. Das ausgezeichnete

Heidebaguette von der Bäckerei Schreiber aus Angermünde, gebacken mit Mehl aus Mühlrose, rundet die Geschmacksexplosion ab. Die Hausschweine werden in Hohenreinkendorf bei Herrn Berkholz gezüchtet und direkt bei Fleischerei Retzlaff geschlachtet und zerlegt. Dieses Produkt ist ein wahrer Uckermärker – mit Leidenschaft entwickelt, produziert und gegessen hier in der Region. Außerdem ist die Knacker ein Botschafter unserer Region für Urlauber aus ganz Deutschland, die diese auch vakuumiert mit nach Hause nehmen. Die Schmiedeknacker wird exklusiv nur in der Eisschmiede angeboten.



Eisschmiede Uckermark

Schmiedeweg 1, 16278 Pinnow

Geschäftsführerin: Susann Hardt

Telefon: 033335/309280

kontakt@eisschmiede-uckermark.de eisschmiede-uckermark.de



Fruchtöle Zitronenöl & Orangenöl



Fläminger Genussland GmbH

Hohenkuhnsdorfer Weg 8, 14913 Reinsdorf

> Geschäftsführer: Tino RvII

Telefon: 033746/80610

kontakt@flaeminger-genussland.de flaeminger-genussland.de



ie Fläminger Genussland GmbH setzt auf Natürlichkeit, in all ihren Produkten. Daher sind Aromen nicht in den Produkten erwünscht. Jährlich werden ein bis zwei neue Produkte entwickelt. Um das Ölsortiment zu erweitern, sind sie auf die Idee der Fruchtöle gekommen. Die Ölbasis kommt aus regionalem Raps. Die Fläminger Genussland GmbH baut diesen regenerativ an, pflegt und erntet ihn. Nach der Lagerung wird er auf dem Hof verpresst und abgefüllt. Die komplette Linie vom Saatkorn bis zum Endkunde bleibt in den Händen des Familienbetriebes

Die Früchte (Zitrone & Orange) stammen von kleinen Bauern aus Mallorca, die nicht mit PSM behandelt wurden. Die sonnengereiften Früchte werden nach Ankunft gewaschen, getrocknet und geschält. Nach einer schonenden Trocknung bei 40 Grad über 2 Tage werden die Schalen zusammen mit Rapsöl verpresst und es entsteht ein wunderbares geschmacksintensives Fruchtöl.





BBQ Bratwurst

piplom Fleischsommelier Torsten Pirsch hat auf Wunsch des Footballvereins "Potsdamer Royals" für das Stadion in Potsdam eine eigene Bratwurst kreiert.

Die Bratwurst ist nach dem deutschen Gedanken über die Essmentalität der Amerikaner entstanden. Sie smoken gerne und essen gerne süß. Die herzhafte BBQ Bratwurst besteht daher aus Raucharomen, Cranberry's als süßlicher Teil und Zitronengras als geschmackliche Frische. Diese Bratwurstsorte ist eine komplette Eigenkreation aus Potsdam für Potsdam und mittlerweile auch markenrechtlich geschützt.





Fleischerei Pirsch

Feuerbachstr 33, 14471 Potsdam

Geschäftsführer: Christian Pirsch

Telefon: 0331/970831

Partyservicepirsch@gmail.com partyservice-pirsch.de



Müllers Märchenheft



Kanow Mühle Spreewald

Kanowmühle 1, 15938 Golßen

Geschäftsführer: Christian Behrendt

Telefon: 035452/507

info@kanow-muehle.de kanow-muehle.de



In großer Wunsch des Müllers war es schon immer all sein Wissen über die Kanow-Mühle und Geschichten, die er auf den Reisen in seinem Leben sammelte, für sich und weitere Generationen in einem Buch festzuhalten.

Also nahm er sich eines Tages ein Zettel und Stift, setzte sich an einem sonnigen fröhlichen Tag an die Dahme und fing an die Augen zu schließen. Die Gedanken sprudelten nur so aus ihm heraus. Die Mine des Stiftes setzte gar nicht mehr ab. Es wurde ein langer Tag - von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang und bis tief in die Nacht saß er da und schrieb alles nieder. Doch die Mühe und Zeit hat sich gelohnt. Entstanden ist das Müller's Märchenheft. Es verzaubert mit Märchen über Müllersleut und interessanten Geschichten rund um die Kanow-Mühle. Begleitet werden die Texte von märchenhaften Illustrationen von Diplom-Grafikerin Ines Arnemann von ArneDesign aus Berlin



Bemmels Bestes

ie Landbäckerei Janke liebt was sie tut und gibt deshalb nicht verkauften Körnerbrötchen eine zweite Chance. Anstatt sie zu entsorgen, werden sie zu deftigen Brotleiben – die Bemmels Besten - verarbeitet. Die Körnerbrötchen werden gemahlen und in Wasser zu einem Brei eingeweicht. Anschließend werden Mehl, Salz, Hefe und Sauerteig hinzugegeben und alles miteinander vermengt. Durch diese mehrstufige Verarbeitung erlangt

das Brot ein besonderes Röstaroma und erlebt seine zweite Chance in der Ladentheke. Als Handwerksbäcker sieht sich Norbert Janke und sein Team in der Pflicht, die Produktvielfalt im Markt aufrecht zu erhalten und seinen Kunden wertvolle & nahrhafte Brote sowie Brötchen an die Hand zu geben. Hierbei ist es ihm wichtig, auf die aktuelle Situation zu reagieren und möglichst schonend mit allen benötigten Ressourcen umzugehen.







Landbäckerei Janke GmbH & Co.KG

Bahnhofstrasse 10a, 16837 Rheinsberg OT Flecken Zechlin

> Geschäftsführer: Norbert Janke

Telefon: 033923/70293

info@baeckerei-janke.de baeckerei-janke.de





Lausiko's Manufaktur

Hauptstraße 24, 01945 Peickwitz

Geschäftsführer: Wolfgang Mattheus

Telefon: 0170/1602613

wolfgang@superfood-regional.de superfood-regional.de



Brennnessel Jauche – ein Brennnessel Likör mit Szechuan Pfefferblatt

ie Idee dieses einmaligen Likörs entstand Wolfgang Mattheus bei der Brennnesselernte für die hauseigenen Pestos im Oktober 2021. Nach einigen Überlegungen aus welchen Zutaten der Ansatz für den Likör. bestehen könnte, hat er sich relativ schnell für die aktuelle Rezeptur mit den einzelnen Botanicals entschieden. Es war auch von Beginn an klar, dass kein Zucker zugesetzt wird, sondern der Brennnessel Likör seine Süße ausschließlich durch Datteln erhält. Die Brennnessel ist dominant, aber die Blätter des Szechuanpfeffer-Strauches geben diesem Likör eine besondere Note. Aronia sorgt für die rötliche Färbung und Apfel gibt ihm Frische mit. Zeit ist bei der Reifung der wichtigste Verbündete. Erst nach 4 Monaten erfolgt die erste Kostprobe, um zu entscheiden, ob der Likör bereit für die Abfüllung ist. Ist das Ergebnis noch nicht ideal, verlängert sich die Reifezeit um bis zu zwei Monate. Das Resultat ist ein weicher. leicht süßer Likör mit einer völlig neuen Geschmacksnote. Brennnessell Jauche besteht zu mehr als 90 % aus regionalen Rohstoffen: Der



Neutralalkohol für den Ansatz kommt aus der Brennnerei Sellendorf, die Brennnesseln von den eigenen Streuobstwiesen bzw. auf anderen Grundstücken in Peickwitz und die Äpfel und Aroniabeeren stammen ebenfalls von den eigenen Bäumen und Sträuchern.

Lausiko's Dinkeldings – veganer Wurstersatz

er Trend geht in Richtung pflanzliche Ernährung – Lausiko's Produkte sind das von Anfang an. Lausiko's Dinkeldings ist ein rein pflanzliches Lebensmittel, dessen Hauptbestandteil Dinkelkörner in Bioqualität vom Hofgut Löhnert aus Zockau sind. Für einen guten Biss werden Tempeh (fermentierte Erbsen) aus Dobra bei Bad Liebenwerda verwendet. Leinsaatmehl und Senföl aus der Kanow Mühle sind zum einen für eine gute Bindung und zum

anderen für den Fettanteil als Geschmacksträger verantwortlich.

Verschiedene Gewürze wie Majoran, Thymian und fermentierter Urwaldpfeffer u.v.m. geben dem Dinkeldings die aromatischen Nuancen für einen besonderen Genuss. Egal ob Lausiko's Dinkeldings im heißen Wasser erwärmt, in der Pfanne gebraten oder gegrillt wird – es schmeckt einfach immer.





Lausiko's Manufaktur

Hauptstraße 24, 01945 Peickwitz

Geschäftsführer: Wolfgang Mattheus

Telefon: 0170/1602613

wolfgang@superfood-regional.de superfood-regional.de



Marktschwärmer in Brandenburg



Marktschwärmer - Equanum GmbH

c/o Café 21 der Halle 21 (Lok21) Schwartzkopffstraße 1, 15745 Wildau

> Geschäftsführer: Jacques Wecke

Telefon: 030/40364956.

kontakt@marktschwaermer.de marktschwaermer.de



N achhaltige, faire Lebensmittel – Marktschwärmer verbindet regionale Direktvermarkter über das Internet mit Kunden aus der Umgebung. Eine einfache Idee: Online bestellen, um die Ecke abholen. Marktschwärmer ist eine Mischung aus regionalem Bauernmarkt und Onlineshop für richtig gute



Lebensmittel. Als Konsument kann man sich so sicher sein, dass z.B. der Lieblingskäse auch wirklich regional ist. So setzt Marktschwärmer der Werbeflut und Anonymität eines Einkaufs im Supermarkt transparente Information und das persönliche Kennenlernen entgegen. Kunden bestellen und bezahlen bequem auf

marktschwaermer de und holen ihren Einkauf einmal in der Woche am nächstgelegenen Abholort ab. Es gibt weder Mitgliedsbeiträge, Mindestumsatz noch eine Bestellpflicht. In Brandenburg gibt es bereits 11 Schwärmereien, denn das Konzept funktioniert in Städten und ländlichen Regionen zugleich. Im Durchschnitt liegen zwischen Herstellungsort und Schwärmerei 40 km. So entsteht eine kurze und stabile Lieferkette für die regionale Grundversorgung. Dank Vorbestellungen wird Lebensmittelverschwendung vermieden, denn geliefert wird nur, was verkauft ist.

Steinkauzprojekt – regionale Brauereien unterstützen regionalen Artenschutz

B ier ist ein Genussmittel, welches wie kaum ein anderes in enger Bindung zur Natur steht. Daher war es für die regio-

nalen Klein- und Gasthausbrauereien naheliegend, mit ihrer Arbeit ein regionales Artenschutzprojekt zu unterstützen. Kooperationspartner hierfür wurde der Landschafts-Förderverein Nuthe-Nieplitz e.V. mit seinem Wiederansiedlungsprogramm für den Steinkauz.

Im Rahmen einer Lehrlingsoffensive wurde das

Projekt mit den Brandenburger Braulehrlingen im Naturparkzentrum Glau gestartet. Kommunikativer Ankerpunkt des Projektes ist das Steinkauzbier, für welches die Braulehrlinge gemeinschaftlich den Hopfen ernteten und welches auch ausschließlich von den Lehrlingen gebraut wurde. Erhältlich ist das Bier im Naturparkzentrum Glau und in den Hofläden der Nuthe-Nieplitz-Region. Der

Erlös des verkauften Bieres fließt direkt in das Wiederansiedlungsprogram. Sowohl den Einheimischen als auch den Touristen wurden

auf diese Weise, vor Ort und über die mediale Begleitung, nicht nur das Naturschutzprojekt der Region, sondern auch die Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereilandschaft wiederkehrend vorgestellt und in Erinnerung gerufen. Ein schönes, gewinnbringendes Ergebnis für alle Beteiligten.







Verein zur Förderung Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien in Kooperation mit dem Landschafts-Förderverein Nuthe-Nieplitz e.V.

c/o Braumanufaktur Forsthaus Templin, Templiner Straße 102, 14473 Potsdam

> Geschäftsführer/Vorsitzender: Uwe Oppitz/Jörg Kirchhoff

Telefon: 033209/217979 & 03531/2111

uwe.oppitz@oppitz-dienstleistungen.de bierstrasse.jimdosite.com



Radioweinprobe mit Podcast



WeinWobar vom Großräschener See (LWB Lindenfeld GbR)

Seestr. 100d. 01983 Großräschen

Geschäftsführer: Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar. Telefon: 0151/11622315

> post@weinbauwobar.de weinbauwobar.de



7 irtuelle Reise zum steilsten Weinberg Brandenburgs und PIWI-Weinguiz zum Mitmachen: WeinWobar liefert ein 3er Paket mit prämierten Weinen vom Großräschener See und dazu eine Anleitung für eine "geführte Weinprobe" mit Sommelière Iris Shafie und Manuel Zeh. Die Weinexperten verkosten, erzählen und bewerten in einem unterhaltsamen

Podcast mit Wein-Quiz Die Idee für einen Mini-Urlaub ohne Stress bei Flug, Bahn & Co: Ein perfektes Geschenk für den Freundes- und Familienkreis! Lassen Sie sich entführen in die Toskana des Ostens Erfahren Sie Wissenswertes über die Geschichte des Weinanbaus in der Niederlausitz, über PIWI-Weine (pilzwiderstandsfähige Sorten), Nachhaltigkeit und über die Winzerfamilie Wobar. In der gut einstündigen Radioweinprobe zum Nachhören gibt es für Weinkenner und Laien so manche

Entdeckung.

WeinWobar möchte mit der moderierten Experten-Weinprobe die Wertschätzung für regionale Winzerweine erhöhen und unterhaltsam Weinwissen vermitteln Das Familienweingut möchte Marketing-Anstifter für Brandenburger Winzer sein, um den Brandenburger Wein von seinem "Landwein-Image" zu befreien

und selbstbewusst die Qualität hiesiger Weine in ganz Deutschland zu kommunizieren.



Lieblingstanne® – alles aus der Tanne – rund ums Jahr

uf dem Werderaner Tannenhof sowie den weiteren Höfen der Familie wurde die eigene Hofmarke "Lieblingstanne" für Lebensmittel und Kosmetikprodukte aus der Tanne etabliert. Lieblingstanne setzt dabei den Fokus auf Produkte, die aus der Tanne hergestellt werden können.

Das "Abfallprodukt" Tannentrieb, welches bisher zur Formbearbeitung entfernt wurde, um den Baum schlank zu halten, wird nunmehr für die Produktion von Likör, Gin, Tannenpesto, Tannengelee, Tannen-Orangen-Marmelade, Badesalz und Seifen sowie weiteren Produkten eingesetzt. Der in 2022 konzipierte Tannenlikör wird als Tannenschluck ("Klopfer") sowie als Bestandteil im Hofcocktail "TannenFizz" angeboten. Der Gin wird in der eigenen Gastronomie gerne auch als "Gin Tanic" gemixt. Der Weihnachtsbaum und die Produkte von Lieblingstanne mit den Highlights Tannen-Gin und Tannen-likör verzaubern die Besucher und



Kunden nunmehr nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch rund ums Jahr mit Produkten, die auch im alltäglichen Gebrauch finden und an das Produkt Tanne erinnern und binden



Werderaner Tannenhof

Lehniner Chaussee 11, 14542 Werder/Havel

Geschäftsführer: Svea & Saskia Blümel, Dr. Christian Mai

> Telefon: 03327/43265 info@lieblingstanne.de lieblingstanne.de



19

Märkische Höfe Beelitz GmbH

Waldstraße 1, 14947 Nuthe-Urstromtal

Geschäftsführer: Jonathan Birkemeyer

Telefon: 033732/5004275

info@spargel.farm spargel.farm



Pfannenspargel – einfacher kann Spargelgenuss nicht sein

1. PLATZ

Ernährungswirtschaft

ie Märkischen Höfe suchten Anfang 2022 nach Ideen den Beelitzer Spargel trendiger und verbraucherfreundlicher anzubieten. Dem Verbraucher sollte Spargel auch einmal anders erlebbar gemacht werden und gerne in einer haltbareren Form. Hierbei kam ihnen die Idee des Pfannenspargels.

Das perfekte Spargelgericht, wenn es mal schnell gehen muss oder einfach mal anders sein darf. Durch die schonende Garung im eigenen Saft ist dieser noch intensiver im Geschmack! Beliebig variierbar und dadurch noch vielseitiger in der Küche einsetzbar. Kunden haben die Möglichkeit, ganz bequem und in kurzer Zeit ein hochwertiges Pfannengericht zuzubereiten.

Durch das Sous-Vide Verfahren bleiben die Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten, sodass der unter Vakuum gegarte Spargel besonders aromatisch bleibt! Zusammen mit seinen Brüdern, dem Sous-Vide Spargel und dem Spargel Duett, möchten die Märkischen Höfe und Ihre Landwirte den Spargel, allen Kunden anbieten, die das Königsgemüse "Made in Beelitz" schnell und lecker mögen.



Frische Bio-Weidemilch aus kuhgebundener Kälberaufzucht

2. PLATZ

Ernährungswirtschaft

MARKETINGPREIS

2023

Die Luisenhof Milchmanufaktur ist eine Bio-Molkerei in Velten/Havelland und verarbeitet Bio-Milch von Kuh, Ziege und Schaf

nachhaltig und regional. Ein
 Teil der Bio-Milch kommt
 von dem eigenen Betrieb, dem Luisenhof in
 Wiebendorf/Elbe

Die Milch, die für die Frische Bio-Weidemilch sowie Frische Fettarme Bio-Weidemilch verwendet

wird, stammt von Höfen mit kuhgebundener Kälberaufzucht. Diese Art der Kälberaufzucht fördert das Tierwohl in besonderem Maße. Denn die Kälbehen bleiben für mindestens drei Monate mit ihren Müttern oder Ammen zusammen. Das heißt, sie können nicht nur deren Milch trinken, sondern sie lernen auch direkt das natürliche Verhalten einer Kuh in der Herde kennen. So wachsen gesunde und vitale Kälber heran, die positiv zum Herdenverhalten beitragen.

Glückliche Kühe und glückliche Kälber.



und Kalb

bleiben

zusammen





Luisenhof Milchmanufaktur GmbH

Parkallee 1, 16727 Velten

Geschäftsführer: Dr. Kirsten Böhmann, Hubert Böhmann, Hans Reimers

Telefon: 03304/244310

info@milchmanufaktur.berlin luisenhof-milchmanufaktur.de



21

Wild & Taste GmbH

Neudessauer Straße 12, 14715 Milower Land OT Milow

> Geschäftsführer: Ralf Oehme

Telefon: 03386/2119229 info@wildandtaste.de wildandtaste.de



Wildgulasch & Soljanka mit Wildanteil jetzt auch im Handel

ild & Taste produziert Wildspezialitäten aus regionalem Wild. Dazu arbeitet Ralf Oehme mit ca. 40-50 Jägern aus der Region zusammen. Sein Verarbeitungsbetrieb ist EU- und IFS-zertifiziert. Ziel ist es, Wild aus den Wäldern Brandenburgs überregional zu vermarkten und regional Arbeitsplätze zu schaffen. Natürliche Lebensmittel werden ohne Hinzusetzen

von Konservierungsstoffen zu haltbaren Produkten im Glas verarbeitet. Diese Wildgerichte dienen dem Endverbraucher als schnelle, gesunde Mahlzeit und gelten bei regionalen Kunden bereits als Hochgenuss.

Da es bisher kaum Wildspezialitäten im Lebensmitteleinzelhandel gibt, trägt das Unternehmen dazu bei, sich gesund aus der Region heraus ernähren zu können. Neben dem eigenen Hofladen sollen die Produkte nun mehr über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet werden. Weitere Gerichte, wie Königsberger Wildklöße oder Wild-Bratwurst,

sind bereits in der Umsetzung. Das Unternehmen ist stetig auf der Suche nach neuen kulinarischen Wildkreationen.



Brandenburger Quell Design-Relaunch & Relaunch-Kampagne "Natürlich von hier"

I m Sommer 2021 setzte das Familienunternehmen A. Dohrn & A. Timm aus Großbeeren – mitten in Brandenburg, direkt bei Berlin – einen Design-Relaunch seiner Mineralwasserprodukte der Marke Brandenburger Quell um. Im Jahr darauf folgte die Überarbeitung der Erfrischungsgetränke – der Limonaden, der Apfelschorle und der Fassbrause. Die neuen, modernen Designs im klassisch bewährten Mehrweg-Gebinde greifen die Natürlichkeit und Reinheit, die Regionalität sowie die umweltfreundliche Ausrichtung der Marke auf







Im Zuge des Design-Relaunchs führte das mittelständische Unternehmen von März bis Mai 2022 erstmalig eine Kommunikationskampagne für Brandenburger Quell durch, die die Positionierung der Marke und ihres neuen Designs crossmedial über viele Medienkanäle in der Region Berlin/Brandenburg verbreitete. Mittels der Kampagne "Natürlich von hier" sollen die regionale Markenbekanntheit und das Produktinteresse in bestehenden und neuen Käuferschaften erhöht werden



A. Dohrn & A. Timm GmbH & Co. KG

Birkholzer Str. 101, 14979 Großbeeren

Geschäftsführer: Jürgen Röhl, Thomas Schramm

Telefon: 03379/35440

info@dohrn-und-timm.de dohrn-und-timm.de



23

Christine Berger GmbH & Co. KG

Fercher Straße 60, 14542 Werder/Havel OT Petzow

> Geschäftsführerin: Dorothee Berger

Telefon: 03327/46910

info@sandokan.de sandokan.de



Superbeere trifft Powernuss – vegane Nusscremes mit Sanddorn

as Familienunternehmen Christine Berger GmbH & Co. KG baut seit 30 Jahren Sanddorn in Bio-Qualität auf den 150 ha großen Anbauflächen rund um Petzow an. Die mittlerweile fast 70 Sanddornspezialitäten werden mit viel Liebe und auch viel Handarbeit hergestellt. Bei der Entwicklung neuer Produkte versucht das Sanddorn-Team immer nah an den Lebensmitteltrends und Wünschen der

Verbraucher zu sein. Die regionale Vernetzung mit der Firma Nunocci aus Brieselang und das Kennenlernen derer exquisiten Nuss- und Schokoladencremes führte zu der Idee veganer Nusscremes mit Sanddorn. Mit dem vitaminreichen Sanddorn und wertvollen Nüssen werden zwei gesunde Elemente kombiniert, die in der veganen Ernährung viel umworben werden. Hieraus sind die Nusscremes in den



Varianten "Cashewcreme mit Sanddorn" und "Haselnusscreme mit Sanddorn" entstanden. Sie können als Brotaufstrich, zur Verfeinerung von Frühstückscerealien oder Desserts genutzt oder auch pur – als tolles Löffelprodukt – genossen werden. Die Sanddorn-Nusscremes sind ein Zeichen für regionale Zusammenarbeit die beweist, dass Brandenburg kulinarisch und wirtschaftlich viel zu bieten hat

Fleisch trifft Gemüse

Viele Fleischesser möchten ihre Lieblingsgerichte nicht komplett aufgeben, suchen aber nach Möglichkeiten, sich gesünder zu ernähren. Die Lösung sind Hybridprodukte, die Fleisch- und Pflanzeninhaltsstoffe kombinieren, die den Geschmack und die Textur bieten, die sich die Verbraucher wünschen. So können tierische Ressourcen geschont werden, während trotzdem ein hervorragendes Endprodukt zur Verfügung steht.

Die Produktreihe "Fleisch trifft Gemüse" kombiniert Schweine-, Truthahn- oder Hähnchenfleisch mit 30% Gemüse. Hierdurch werden die Nährwerte verbessert, da die Hybridvariante weniger Cholesterin und Fett als das Original enthält, aber weiterhin als Proteinquelle dient. Außerdem wird der ökologische Fußabdruck der Produkte verringert, da Gemüse weniger landwirtschaftliche Fläche benötigt als Nutztiere.









DREISTERN-Konserven GmbH & Co. KG

Philipp-Oehmigke-Str. 4, 16816 Neuruppin

Geschäftsführer: Claudius Arenthold, Sascha Thaens

Telefon: 03391/59570

verbraucher@dreistern-konserven.de dreistern-konserven.de





Gläserne Molkerei GmbH

Standort Münchehofe, Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe

> Geschäftsführerin: Carola Appel

Telefon: 033760/20770

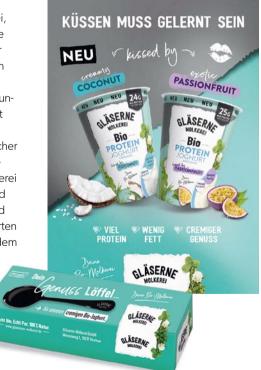
info@glaeserne-molkerei.de glaeserne-molkerei.de



Bio Protein Joghurt kissed by Passionfruit & kissed by Coconut

Die Gläserne Molkerei GmbH ist aus Überzeugung eine reine Bio-Molkerei, verwurzelt im Nordosten Deutschlands. Sie lebt Transparenz und liebt Regionalität – für kurze Wege, faire Preise und unverfälschten Bio-Genuss. Gemeinsam mit den lokalen Landwirten stellt sie sich höchsten Anforderungen: zum Schutz der Natur, der Biodiversität und des Tierwohls

Dem wachsenden Bedürfnis der Verbraucher nach Bio, gesunden, leckeren und proteinreichen Produkten wird die Gläserne Molkerei mit ihren neuen Bio Protein Joghurts "kissed by" gerecht. Ganz nach dem Motto "kissed by" verzaubern die zwei leckeren Fruchtsorten des Protein Joghurts die Verbraucher. Mit dem exotisch-frischen Kuss der Passionsfrucht und cremig-verwöhnender Kokosnuss, sind die zwei neuen Sorten der perfekte Begleiter für jeden Tag. Wenig Fett, viel Protein, eine leichte Fruchtnote und dabei super cremig – ganz ohne Quark. Er passt perfekt zu Müsli, Obst oder einfach pur.



Meine Hand für mein Produkt – Markenkommunikation heute

Die Glina Whisky Destillerie beherbergt eine umfangreiche Markenwelt. Heute findet man in der Produktpalette Spirituosen, Obstweine, Liköre & mehr. Für jedes Produkt werden Rohstoffe vom eigenen Feld und bestes Quellwasser aus dem hauseigenen Brunnen als Grundzutaten verwendet.

Um Kunden zu begeistern und weitere Liebhaber für die Produkte zu gewinnen, müssen Marketing und Vertrieb zeitgemäß gestaltet werden. Heute müssen Kunden dort angesprochen werden, wo sie sich aufhalten und informieren, insbesondere in den digitalen Medien. Mit spannenden Social-Media-Elementen, die die Geschichte, Arbeit und Produkte von Glina Whiskey kompakt vorstellen, hat das Unternehmen zusätzliche Marketingelemente geschaffen, mit denen sie neue und treue Kunden erreichen können.







Glina Whisky Destillerie GmbH

Karl-Liebknechtstraße 17a, 14542 Werder/Havel

> Geschäftsführer: Michael Schultz

Telefon: 03327/5079336

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



Bierspezialität "Nachthimmel"



L.I.B. - Leidenschaft in Bier GmbH

Tulpenstraße 21, 16548 Glienicke/Nordbahn

> Geschäftsführer: Martin Schmidt

Telefon: 0151/15591983

info@leidenschaft-in-bier.de leidenschaft-in-bier.de





ie vom Biersommelier Martin Schmidt entwickelte Bierspezialität "Nachthimmel" ist ein dunkles und vollmundig-trockenes Genussbier mit einem Alkoholgehalt von 6,5 % Vol. Es überrascht mit Nuancen von Schokolade, Pflaume und Pinie. Am besten schmeckt es im Herbst und Winter vor dem Kamin mit einem Buch auf der Couch, als Begleiter zu verschiedenen Speisen in der gehobenen Gastronomie oder als Digestif nach dem Essen. Genießen Sie den aromatischen "Nachthimmel" temperiert zwischen 15 und 16° Celsius aus einem großvolumigen

Glas zur Entfaltung des ganzen Aromas. Der "Nachthimmel" wird handwerklich mit ausgesuchten Aromahopfen und spezieller

Braugerste nach der Art der Champagner-Herstellung gebraut. Dadurch erhält dieses ungefilterte Bier eine feinperlige Kohlensäure und, nach einer Reifezeit in der Flasche von 16 Wochen, ein unvergleichliches Aroma. Diese Art und Weise den "Nachthimmel" zu brauen, macht ihn in der Region einzigartig.



Voll vegan aufgetischt – neue vegane Desserts bei Wünsch Dir Mahl

Für danach, davor, mittendrin und immer wieder. Die neuen veganen Desserts "(Ohne) Milch-Reis mit Kokos" und der "Mais-Porridge mit Kokosflocken" von WDM Bio geben nicht nur als Nachtisch eine gute Figur ab. Dem Unternehmen ist es gelungen, die beliebten Desserts nun auch endlich in einer veganen Variante anzubieten und bietet

somit einen Beitrag für mehr vegane Vielfalt im Alltag. Egal, ob morgens oder einfach mal so zwischendurch, warm oder kalt, pur oder perfekt kombiniert mit dem Lieblingstopping.

Die Desserts sind made in Brandenburg und bestehen zu 100% aus natürlichen Zutaten. Sie sind mindestens 2 Jahre haltbar und deswegen auch im Trockenregal zu finden.







WDM Bio-Fertigprodukte

Wasserstraße 10, 15374 Müncheberg

Geschäftsführer: Kevin Bäumer

Telefon: 033432/999684

kontakt@wdm.bio wuenschdirmahl.de



Elbe-Elster Heimathäppchen



Landkreis Elbe-Elster

Büro Landrat, Marketingkoordinatorin, Ludwig-Jahn-Straße 2, 04916 Herzberg/Elster

Landrat: Christian Heinrich-Jaschinski

> Telefon: 03535/46-0 landrat@lkee.de lkee.de



ochen und essen sind Freudenquellen
– ganz besonders, wenn Gerichte mit
regionalen und saisonalen Zutaten liebevoll
zubereitet sind. Für frischen Wind in der regionalen Kochszene sorgen dabei die beliebten
Heimathäppchen, indem sie Produzenten
und Gasthöfe aus Elbe-Elster zu Partnern
machen. Erzeuger, die vor Ort hergestellte und mit dem Regionalsiegel
Elbe-Elster zertifizierte Lebensmit-

tel produzieren, werden von der

Landkreisverwaltung mit lokalen Gastronomen bekannt gemacht. Daraus entsteht ein köstliches Rezept, in welchem das gesiegelte Produkt eine wichtige Grundzutat der Kreation darstellt.

Das freut nicht nur die heimischen Restaurantgäste, sondern auch Genießer und Heimatfreunde, die gern zu Hause kochen. Denn die Rezepte der

kochen. Denn die Rezepte der Heimathäppchen landen dank öffentlichkeitswirksamer Kampag-

nen direkt bei den Menschen, die kultivierte lokale Speisen mit den dafür vorgesehenen Zutaten aus der Region gern nachkochen und dieses ggf. bei einem Besuch des Häppchenentwickler-Restaurants mit dem Original vergleichen.



1. PLATZ

Spätaufstehertouren

anz nach dem Motto "Der frühe Vogel kann mich mal" wurden vom Tourismusverband 33 Spätaufstehertouren entwickelt, welche Großstadtmüde auch am Nachmittag noch raus ins Seenland Oder-Spree locken. Auf den Halbtagestouren kann Entspannung und Aufregendes gleichermaßen erlebt werden

Egal ob zu Fuß, auf dem Rad, im Kanu oder per SUP, das Element Wasser ist stets dabei. Typisch Seenland! Alle Tourstarts sind aus Berlin beauem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar Die 18 Wanderungen, elf Radrouten und vier Touren auf dem Wasser wurden für junge Berliner als auch Einheimische konzipiert, die auf kleine Abenteuer und Bewegung in der Natur stehen und regionale Köstlichkeiten lieben. Jede Tour enthält eine detaillierte Routenbeschreibung, eine umweltfreundliche An- und Abreiseinformation sowie

Tipps zu besonderen Einkehrmöglichkeiten entlang der Strecke.

Die Spätaufstehertouren leisten einen wichtigen Beitrag zur Vernetzung und Sichtbarmachung der regionalen Anbieter und Produzenten entlang der Routen. Die Touren sind digital auf der Website spaetaufstehertouren.de und auf Komoot zu finden. Das handliche

Booklet kann kostenlos im





Seenland Oder-Spree e.V.

Ulmenstraße 15. 15526 Bad Saarow

Geschäftsführerin: Ellen Rußia

Telefon: 033631/868100

info@seenland-os.de seenland-oderspree.de



Kommunale Arbeitsgemeinschaft Kulturerbe Oderbruch

Koordinationsstelle. c/o Museumsverein Altranft e.V. Schneiderstr. 18. 16259 Bad Freienwalde OT Altranft

> Vorstandsvorsitzender: Michael Böttcher

Telefon: 03344/1553901

info@kulturerbe-oderbruch.de oderbruchmuseum.de/kulturerbe



Kommunale Arbeitsgemeinschaft Kulturerbe Oderbruch

Das Oderbruch – Menschen machen Landschaft

3. PLATZ

2023

as Oderbruch hat sich seit der im 18. Jahrhundert begonnenen Trockenleauna zu einer der interessantesten Kleinlandschaften Europas entwickelt. Dieser Land- & Naturtourismus arößte Flusspolder Deutschlands MARKETINGPREIS mit seiner besonderen ländlichen Kultur verfügt über ein beispielhaftes Wassersystem und hat eine hohe Dichte an Baudenkmalen

Unter dem Titel "Das Oderbruch – Menschen

machen Landschaft" wurde das Oderbruch im Jahr 2022 mit dem Europäischen Kulturerbe-Siegel



burg die erste Stätte und in Europa die erste Kulturlandschaft, die mit dem Siegel ausgezeichnet wurde. Gelungen ist dies aufgrund einer Kulturerbe-Initiative aus Ehrenamtlichen, die die hohe kulturlandschaftliche Prägnanz verständlich darstellte. Sie gründeten 2016 ein

Netzwerk von 40 ausgewiesenen Kulturerbe-Orten, bestehend aus Heimatstuben und Dorfmuseen, Boden- und Baudenkmälern,

> Schöpfwerken oder Schiff- und Windmühlen und Kirchen und machen seither in Ausstellungen, Broschüren und digitalen Medien das kulturelle Erbe dieser Landschaft erlebbar. Anhand gemeinsamer Jahresthemen entwickeln sie jedes Jahr vielfältige Veranstaltungen und Bildungsprojekte. Die Initiative wird finanziert durch einen kommunalen Zusammen-

schluss aller 24 Oderbruchkommunen, sowie die Landkreise Märkisch-Oderland und Barnim

Wellnessabend "Zeit zu Zweit"

Viele Menschen suchen als Ausgleich zum stressigen Alltag nach Ruhe und Entspannung, um wieder neue Kraft zu tanken. Der Kräuter und Naturhof und die Naturheilpraxis Stockburger geben in Zusammenarbeit die Möglichkeit, gemeinsam mit einer Person, die einem am Herzen liegt, Zeit zu verbringen und sich zu entspannen. Es erwarten den Besucher einzigartige, außergewöhnliche Augenblicke in entspannter Atmosphäre mit malerischem Blick aufs Wasser

Ein zertifizierter Klangschalentherapeut und Maria Stockburger (Heilpraktikerin & Physiotherapeutin) kümmern sich ausschließlich um das Wohlbefinden der Besucher. Nebst einem Begrüßungsgetränk geht die erste Person bei einer ca. 45 minütigen Klangschalenmassage mit original Peter Hess-Klangschalen auf eine gemeinsame Klangreise während die Begleitperson eine ebenso lange Entspannungsmassage mit aromatischen Ölen, aus der hauseigenen Herstellung des Kräuter- und Naturhofs, genießt. Im Anschluss an die Ruhezeit wird gewechselt. Die Wellnessabende zu Zweit finden samstags auf dem Kräuter- und Naturhof statt









Kräuter- und Naturhof & Naturheilpraxis Maria Stockburger

An der Dabernack 2, 15754 Heidesee OT Kolberg

> Geschäftsführerin: Ute Bernhardt

Telefon: 0172/9915754

kraeuterundnaturhof@gmail.com kräuterundnaturhof.de

Grüner Weg 20, 15712 Königs Wusterhausen OT Senzig

> Geschäftsführerin: Maria Stockburger

Telefon: 0172/1766315

maria.stockburger@web.de naturheilpraxis-maria-stockburger.de





NaturReich - Wissen

An der Dabernack 2, 15754 Heidesee OT Kolberg

> Geschäftsführerin: Ute Bernhardt

Telefon: 0172/9915754

kraeuterundnaturhof@gmail.com kräuterundnaturhof.de

NaturReich Wiggen

Ausbildung zum zertifizierten Wald-, Resilienz- und Naturführer

te Bernhardt bietet seit Sept. 2022 die sechsmonatige Ausbildung zum zertifizierten Wald-, Resilienz- und Naturführer an. Insbesondere das Thema Resilienz nimmt in der heutigen, krisenreichen Zeit einen immer wichtigeren Stellenwert ein. Resilienz ist das "Immunsystem unserer Seele" und hilft, schwierige Lebenssituationen erfolgreich zu meistern und gestärkt aus ihnen hervorzugehen. Sie ist die eigene Widerstandsfähigkeit gegen alle Stürme des Lebens. Resilienz bedeutet auch in Stress, Angst, Einsamkeit und Trauer offen zu sein für Liebe, Dankbarkeit,

Freude und Hoffnung zu sein. Hierbei kann die Natur ein wahrer Helfer sein!

Die Ausbildungsinhalte aus dem Bereichen Wildkräuterkunde, Lebensräumen von Pflanzen, Geomantie, Resilienz mit ihren 7 Säulen, Baumwissen und Praxisanleitungen für Tätigkeiten als Leiter werden an 8 verschiedenen Ausbildungsorten im Land Brandenburg vermittelt.

Die Ausbildung richtet sich an naturbezogene Menschen, die das Wissen für ihr eigenes Lebensumfeld nutzen oder in Form von z.B. Teamund Gesundheitstagen in sozialen Institutionen an interessierte Gruppen weitergeben möchten.





Das "Parkprinzesschen" – Botschafterin für Wiesenburg/Mark





Die Seife wird, wie die Rose, eine Botschafterrolle einnehmen. Über deren Vertrieb in und außerhalb Wiesenburgs soll die touristische Attraktivität des Schlossparks und der Gemeinde weiter gestärkt werden.



Durch die Zugabe zweier Flyer wird dies auf leichtgängige Weise unterstützt. Darin werden die Zusammenhänge zwischen dem verwunschenen Schlosspark, der sinnlichen Rose & der hochwertigen Seife beschrieben. Das enthaltene Rosenportrait wurde eigens für dieses Projekt von einer regionalen Künstlerin erstellt.

Das "Parkprinzesschen" ist das Ergebnis einer freudvollen Brandenburger Regionalarbeit zwischen Fläminger Seifenmanufaktur, Parkförderverein Wiesenburg e.V. & Touristerei Wiesenburg.



Parkförderverein Wiesenburg e.V. und Touristerei Wiesenburg in Kooperation mit der Fläminger Seifenmanufaktur Gabi Sußdorf

Parkförderverein Wiesenburg e.V., Schlossstr. 1, 14827 Wiesenburg/Mark

> Ansprechpartnerin: Gabi Sußdorf

Telefon: 0151/57428820

info@GabiS-Seifenmanufaktur.de GabiS-Seifenmanufaktur.de









Wiesenburg/Mark



Tourismusverband

Theodor Fontane Str. 10, 14641 Nauen OT Ribbeck

Geschäftsführer: Matthias Kühn

Telefon: 033237/859030

info@dein-havelland.de dein-havelland.de



Genuss Zeit – die Genussbox aus dem Havelland

usammen mit vielen Partnern arbeitet der Tourismusverband Havelland e.V. an der Weiterentwicklung des Projektes Regionale Produkte und Vernetzung im Tourismus "Aus dem Havelland" und stärkt mit diesem Projekt unter anderem regionale Produzenten, Hofläden und Gastronomen. Im Vordergrund steht dabei die Vernetzung der Akteure, sodass neue Ideen, Projekte und nachhaltige Kooperationen entstehen. Im August 2022 entwickelte der Verband die "Genuss Zeit" – eine Geschenkbox

"Genuss Zeit" – eine Geschenkbox im Havelland-Design, in der zehn Produkte verschiedener Anbieter aus dem Havelland zusammengestellt werden. Die Produkte variieren dabei saisonbedingt.

Alle Produzenten aus der Havelregion haben gleichermaßen die Möglichkeit, in der Genusszeit mit einem Produkt dabei zu sein. So wird dauerhaft Abwechslung für die Kunden garantiert. Die Box bringt ein Stück Havelland nach Hause und transportiert mit der Marke "Aus dem Havelland" ein Gefühl von Regionalität und Verbundenheit zur Havelregion. Sie eignet sich hervorragend als Geschenk für Familie, Freunde, Kollegen oder Geschäftspartner. Mit der Genusszeit wird die Bekanntheit der Reiseregion über die Regionsgrenzen hinaus gesteigert und der Anreiz geschaffen, das Havelland einfach mal selbst zu besuchen



Fontane-Wandermarathon im Naturpark Stechlin-Ruppiner Land

Itten hinein in die Heimat Theodor Fontanes leiten die jährlich wechselnden Wanderstrecken des Fontane-Wandermarathons im Naturpark Stechlin-Ruppiner Land: In eine Welt voller glasklarer Seen, dichter Wälder, idyllischer Ortschaften und historischer Städte, verewigt in Büchern wie den berühmten "Wanderungen durch die Mark Brandenburg".

Beim Fontane-Wandermarathon bewältigen sportlich Ambitionierte die Marathonstrecke, Genusswanderer entscheiden sich für den Halbmarathon. Wer als Erstes im Ziel ankommt, ist hierbei nicht relevant. Im Vordergrund steht die Verbindung von aktivem Naturerlebnis, Literatur, Geschichte und Nachhaltigkeit. So erfahren die Teilnehmenden an den Kontrollpunkten Wissenswertes zum Naturpark, bekommen Einblicke ins literarische Schaffen Fontanes und sie stärken sich mit regionalen Speisen in Bio-Qualität.



Ob durch das Angebot regionaler Produkte, die Einbeziehung lokaler Partner und vieler ehrenamtlicher Helfer oder durch das Aufspüren traumhafter Wanderwege – der Fontane-Wandermarathon macht die Region startklar, zu einem beliebten Wanderziel im Norden Brandenburgs zu werden.



Tourismusverband
Ruppiner Seenland e.V.
in Kooperation mit:
Naturpark Stechlin-Ruppiner Land,
Berliner Wanderverband e. V.,
Fitness TREFF Natur e.V.

Fischbänkenstraße 8, 16816 Neuruppin

Geschäftsführerin: Itta Olaj

Telefon: 03391/659630

info@ruppiner-seenland.de ruppiner-seenland.de



Weitere Publikationen des pro agro e.V.

Kostenlos zu bestellen oder online als Flipbook:



(#) landurlaub-brandenburg.de

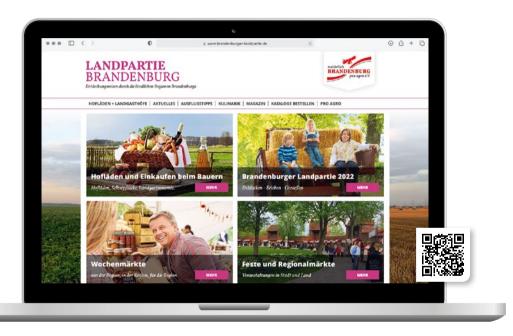


pferdeland-brandenburg.de



proagro.de/kataloge-bestellen/

Entdecken Sie regionale Erzeuger und ihre Produkte



brandenburger-landpartie.de

Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und YouTube

(7) Natürlich Brandenburg - pro agro



? Brandenburger Landpartie



? Pferdeland Brandenburg





O proagroev



(i) pferdelandbrandenburg



pro agro e.V.

Regionale Lebensmittel kaufen – Jetzt erst recht!

Die gemeinsame Initiative der regionalen Lebensmittelerzeuger in Brandenburg

Warum Sie jetzt erst recht Regionalprodukte kaufen sollten:

- weil es unsere Produkte wert sind
- weil wir hier leben und in Brandenburg zu Hause sind
- weil wir unsere Region lieben
- weil Sie bei uns wissen, wo es herkommt
- weil wir hier produzieren und nicht weltweit
- weil wir hier Steuern zahlen
- weil wir hier Arbeitsplätze schaffen und sichern



In der Krise gemeinsam handeln

www.regional-jetzt.de



Nach der Preisverleihung 2023 ist vor der Preisverleihung 2024!

Sie wollen dabei sein? Sie haben ein neues Produkt, eine brandneue Produktidee oder ein kreatives Vermarktungskonzept und würden damit in eine der drei Kategorien Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft 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** 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: Sarah Götze

Gartenstraße 1–3, 14621 Schönwalde/Glien, Telefon 033230/2077-23, Fax 033230/2077-69, goetze@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, Tina Jacob

Titelfotos: Getty Images / Todor Tsvetkov, Adobe Stock / ID1974 / Novak

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.



Quellen FSC® C118112

00 0110112



Viele Wege bekommen Ihren Wert erst dadurch, dass man sie beschreitet. Brandenburgs Wege zu Landwirtschaft, Genuss und Tourismus führen uns nicht nur durch ruhige und bezaubernde Landschaften, sondern auch und vor allem zu Menschen, die mit Ihrem Schaffen und Wirken

das Gesicht dieser Landschaften prägten und prägen. Gestern, heute und auch morgen! Begeben Sie sich auf Entdeckungstour auf den vielfältigen Wegen Brandenburgs zu Kulinarik, Kultur und Tourismus.





