pro agro Marketingpreis **2024**

NEUES AUS BRANDENBURG

EIN LAND VOLLER IDEEN

Innovative Produkte und Vermarktungskonzepte aus dem Land Brandenburg

Stefan Gloede

Liebe Leserinnen und Leser,

seit 25 Jahren wird der pro agro Marketingpreis in drei Kategorien vergeben. Für 2024 lagen der Jury beachtliche 60 Bewerbungen unter dem Motto „Neues aus dem Land Brandenburg 2024“ vor. Die vor allem in den Kategorien „Direktvermarktung“ sowie „Land- und Naturtourismus“ im Vergleich zu 2023 weit höheren Zahlen der Einsendungen sind ein Beleg dafür, dass nach den Umsatzeinbrüchen in den Jahren der Corona-Pandemie viele Unternehmen wieder mit frischem Mut und Kraft ans Werk gehen und mit neuen Ideen um die Gunst von Verbraucherinnen und Verbrauchern werben. Zwar liegt der Fokus, was gerade die Beiträge in der dritten Kategorie „Ernährungswirtschaft“ deutlich wird, getreu dem Motto auf neuen Trends, manchmal aber ist das Neue auch das lange vermisste Alte: Der Rückgriff auf bewährte Rezepturen, auf handwerklich hergestellte Lebensmittel, die Wiederbelebung ländlicher Traditionen - auch als touristisches Angebot. Auch dieser Wettbewerbsjahrgang ist ein Beleg dafür, wie es gerade kleinen und mittleren Betrieben gelingt, auf die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten zu reagieren. Hier ist der Anteil an veganen und Bio-Produkten inzwischen sehr hoch.

Auch zeigt sich ein zweiter Trend: Fast alle Bewerberinnen und Bewerber haben sich in lokalen Netzwerken zusammengetan. Bei der Produktion von Lebensmitteln werden die wichtigen Rohstoffe unmittelbar vor der Haustür erworben, im Landurlaub gehen die Anbieter immer mehr Kooperationen mit anderen touristischen Akteurinnen und Akteuren ein, um vereint eine Region zu bewerben. Es ist ein Verdienst des Verbands pro agro, in jedem Jahr nicht nur die Erstplatzierten, sondern alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wettbewerbs vorzustellen. In der Gesamtschau bekommt man einen Eindruck, wie viel Energie und Kreativität in diesen Unternehmen steckt. Ich bin überzeugt, dass alle Wettbewerbsbeiträge Ihr Interesse verdienen. Besonders bedanke ich mich bei den Teilnehmenden, die den Wettbewerb mit ihrem Engagement erst ermöglicht haben.

Mit herzlichen Grüßen, Ihr

Axel Vogel

Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz im Land Brandenburg

Ein Land voller Ideen – Herzlich willkommen in Brandenburg!

Es gibt wieder „Neues aus Brandenburg“ und das bereits im 25. Jahr. Traditionell werden mit einer Jurysitzung im Dezember die Preisträger gekürt und diese im Rahmen der Grünen Woche feierlich geehrt. In diesem Jahr haben sich insgesamt 60 Brandenburger Unternehmen und Initiativen beworben.

Eine zehnköpfige Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien, Politik 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 Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus vor.

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

pro agro e.V. / Nazariy Kryvosheyev

pro agro e.V.

Ideenschmieden 2024

Direktvermarktung

1. **Märkische Quarter Horse Ranch ★**
2. **Café Schauwerk ★**
3. **Agrargenossenschaft Neuzelle ★**
4. Agrar Bergsdorf
5. Agrargenossenschaft „Unterspreewald"
6. Bäckerei Exner
7. Bäckerei & Konditorei Plentz
8. Bothur
9. Dekaffee
10. Die Walnussmeisterei
11. Dr. Schulz Destillerie
12. Eisvogel – Spreewälder Manufaktur
13. Hof Repente
14. Kachel's Craftbeer to go
15. Klosterfelder Senfmühle
16. Konditorei und Cafe Beeg
17. Königlicher Weinberg Potsdam
18. Kräuter- und Naturhof & Imkerei am Naturschutzgebiet Dolgensee
19. Landwirtschaftsbetrieb Korn
20. Perleberger Senfspezialitäten
21. procuratio
22. Regionalmanagement Oderland-Spree
23. Thomashof
24. Werderaner Tannenhof

Ernährungswirtschaft

1. **Gläserne Molkerei ★**
2. **EWN Wurstspezialitäten ★**
3. **Golßener Lebensmittel ★**
4. Bäckerei Vollkern
5. Biomanufaktur Havelland
6. Christine Berger
7. Christine Berger
8. Fleischerei Pirsch
9. Gutshof Kraatz
10. Havelmi
11. Klikör
12. Klosterfelder Senfmühle
13. Löwendorfer Geflügelhof
14. Mosterei Ketzür
15. Obsthof Neumann
16. Popcorn Bakery
17. Salomon
18. Café Schauwerk
19. Weinbau Dr. Wobar

Land- und Naturtourismus

1. **Seenland Oder-Spree ★**
2. **RGV Schlaube Oderland ★**
3. **Genesis ★**
4. **Steg 17 – Fischerei Rostin ★**
5. Auszeit mit Pferden
6. Bothur
7. Firstcrack Specialty Coffee Roasters
8. Fontane Garten
9. Hof der Verbundenheit
10. Kultur & Beeren
11. Liesje Trecking
12. Schlossgut Altlandsberg
13. SHW Tourismus- u. Wirtschafts-entwicklungsgesellschaft Niederfinow
14. Soma & Ponies
15. Tourismusverband Dahme-Seenland
16. Tourismusverband Elbe-Elster-Land
17. Tourismusverband Ruppiner Seenland

★ – Gewinner

Preiskategorien

Direktvermarktung	6
Ernährungswirtschaft	30
Land- und Naturtourismus	50

Lieblingsmist

1

Märkische Quarter Horse Ranch GmbH

Pappelweg 8c,
16775 Löwenberger Land

Geschäftsführer:
Günter Mainka

Telefon: 033088/5091 0

g.mainka@mq-ranch.de
lieblings-duenger.de

Die MQ Ranch war ein touristischer Betrieb und existiert seit über 23 Jahren. Mit Corona stand das Unternehmen vor dem Aus. Anstatt den Betrieb aufzugeben, hat man sich im Jahr 2020 für einen neuen Weg entschieden und mit der Entwicklung eines natürlichen Düngerkonzeptes begonnen. Nach vielen Rückschlägen und Lehrgeld hatte die MQ Ranch 2021 ihr fertiges Produkt „Lieblingsmist".

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
1. PLATZ
Direktvermarktung
MARKETINGPREIS 2024

Hierbei handelt es sich um eine Marke hinter der sich inzwischen verschiedene Düngerprodukte wie Rasendünger, Dünger für Beete und Pflanzen, Herbstdünger, Urban Gardening Dünger u.a. befinden.

Eines der Basisprodukte des Düngers ist Pferdemist, den die eigenen Pferde täglich auf der MQ Ranch und den Pferdehöfen der Umgebung produzieren. Der Bau einer eigenen Trocknungs- und Produktionsanlage ermöglicht es, den Basisstoff zu verarbeiten und das Produkt selbst herzustellen. Inzwischen werden zusätzliche Düngersorten aus Kaffeehäutchen, Kakaoschalen und Schafwolle hergestellt. Der Dünger wird in Handarbeit in braunen Packpapiertüten verpackt, vernäht und versendet.

Zur besseren Vermarktung der Produkte wurde das umfangreiche Portal www.mq-ranch-shop.de gestartet und mit weiteren Produkten und Artikeln angereichert, die in Verbindung mit den Düngerprodukten stehen.

Altdöberner Baumkuchen seit über 100 Jahren

In der Traditionsbäckerei und -konditorei Schauwerk wird Besuchern durch eine gläserne Produktion das traditionelle Backhandwerk wieder näher gebracht und so das Bewusstsein für regionale handwerkliche Produkte gesteigert.

Das Produkt mit der längsten Tradition ist der Altdöberner Baumkuchen. Hinter den Glasscheiben und bei Backkursen können Kunden sehen, wie aus frischen regionalen Zutaten die Masse des Altdöberner Traditionsbaumkuchens entsteht. Für das Schaubacken wird die über 100-jährige Baumkuchenmaschine mit Birkenholz angefeuert. Am warmen Feuer erfahren Interessierte schließlich mehr über die Herstellung, können selbst die Walzen per Hand drehen und den Altdöberner Baumkuchen anschließend verkosten. Im Anschluss wird der noch heiße Baumkuchen aprikotiert und nach dem Abkühlen mit hochwertiger Schokolade überzogen.

Das Angebot hat sich über die Jahre erweitert. So gibt es den Altdöbener Baumkuchen mittlerweile auch in den Varianten Sanddorn und Pistazie-Nuss.

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
2. PLATZ
Direktvermarktung
MARKETINGPREIS 2024

2

Café Schauwerk

Markt 2,
03229 Altdöbern

Inhaberin:
Marie Läser

Telefon: 035434/665960

info@cafe-schauwerk.de
cafe-schauwerk.de

Schauwerk
CAFÉ | KONDITOREI | MANUFAKTUR

Salatproduktion – Alles aus einer Hand

3

Agrargenossenschaft Neuzelle eG

Lindenpark 1,
15898 Neuzelle

Geschäftsführer:
Frank Matheus

Telefon: 033652/251

info@agrargenossenschaft-neuzelle.de
agrargenossenschaft-neuzelle.de

Ganz nach dem Motto „Alles aus einer Hand“ entstand 2020 die Idee zur Herstellung von Salaten aus den eigenen Produkten. Als erste Salatkreation wurde der Kartoffelsalat nach typisch brandenburgischem Rezept aus 100 % eigens angebauten Kartoffeln zubereitet.

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
3. PLATZ
Direktvermarktung
MARKETINGPREIS 2024

Mit Erweiterung der Produktpalette kamen u.a. Fleischsalat und Rindfleischsalat hinzu. In den Salaten steckt als Hauptzutat zu 100 % das Fleisch aus der eigenen Tierhaltung.

In diesen geschlossenen Kreisläufen besteht so die beste Kontrolle über Qualität und Beschaffenheit der Produkte. So kann ein höherer Veredlungsgrad bei den Produkten erreicht werden. Die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung in der Region, mit kurzen Transportwegen leistet gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Mittlerweile umfassen elf Sorten die Angebotspalette. Als weitere Zutaten der Salate werden u.a. Gurken und Zwiebeln aus der Spreewaldregion, sowie die regionale Kunella Mayonnaise verwendet. Damit steckt nicht weniger als 99,9 % Brandenburg in den Salaten.

Bergsdorfer Hanfsalami 100 % Rind

Die Bergsdorfer Hanfsalami aus 100 % Rind ist als Kooperation der Agrar GmbH Bergsdorf und der GbR Bodien, die beide in Bergsdorf ansässig sind, entstanden. Das verwendete Fleisch ist ausschließlich Rindfleisch vom Bergsdorfer Wiesenrind und das Hanföl und die Hanfsamen stammen von Nutzhanf, der durch die GbR Bodien in der Gemarkung Bergsdorf angebaut wird. Die Hanfsalami ist also eine echte Bergsdorferin! Im Naturdarm und nur mit Naturgewürzen ist diese Rohwurst beispielhaft und nachhaltig regional.

Die Kombination aus Rindfleisch von in Bergsdorf geborenen, nachhaltig aufgezogenen und geschlachteten Tieren und den ebenfalls in Bergsdorf heimischen angesiedelten Hanfprodukten macht dieses Produkt einzigartig. Mit der Salami soll die regionale Zusammenarbeit gestärkt und gemeinsam Kundinnen und Kunden für regionale Produkte gewonnen werden.

4

Agrar GmbH Bergsdorf

Liebenberger Weg 12 c,
16792 Zehdenick OT Bergsdorf

Geschäftsführer:
Christoph Lehmann

Telefon: 033088/50247

info@wiesenrind.de
wiesenrind.de

BERGSDORFER WIESENRIND

Der „Dürrenhofer“, vom Feld zum Kunden alles aus einer Hand

5

Agrargenossenschaft „Unterspreewald“ eG

Lübbener Straße 7A,
15913 Märkische Heide OT Dürrenhofe

Geschäftsführung:
Simone Hill und Uwe Schieban

Telefon: 035472/6110

info@agrarhandel-duerrenhofe.de
agrarhandel-duerrenhofe.de

Der „Dürrenhofer“ ist nicht nur Produzent und Direktvermarkter, sondern auch ein Hof für Veranstaltungen. Das Besondere ist, dass alle Produkte selbst angebaut, verarbeitet und vermarktet werden. Damit 100 % Brandenburg in den Produkten steckt, bezieht das Unternehmen Händler und Produzenten aus der Region mit ein.

Transparente Landwirtschaft sowie regionale Produkte werden den Besuchern regelmäßig auf eigenen Hoffesten nähergebracht. Das Spargelfest, Kartoffelfest und weitere Hoffeste sind beliebte Ziele für Jung und Alt.

Saisonale „Dürrenhofer“ Produkte wie Erdbeeren, Kartoffeln, Möhren und Gurken werden an Ständen, in Hofläden und bei Lebensmittelhändlern direkt vermarktet. Der begehrte „Dürrenhofer“ Spargel wird täglich frisch gestochen. Sehr gern gekaufte Produkte sind der Bauernkürbisaufstrich und der Erdbeerfruchtaufstrich.

„Exner Go“ – Kunden und Mitarbeiter-App

Die Bäckerei Exner legt Wert darauf, das klassische Handwerk des Bäckers zu wahren. Um diesbezüglich Kundinnen und Kunden zu sensibilisieren, wollen sie den modernen Kommunikationsweg über eine Kunden-App nutzen, um diese nachhaltig zu erreichen und für ihre Produkte und den regionalen Bezug (Rohstoffe und Handwerk aus Brandenburg) zu begeistern. Um auch den „jungen“ Kunden zu erreichen, wird in der App mit Elementen der Gamification gearbeitet.

Die neu entwickelte App soll für den Kunden neben den klassischen Möglichkeiten (Vorbestellung, Treuepunkte, Coupons) vor allem Transparenz bieten. Was ist in den Backwaren? Welche regionalen Rohstoffe stecken in den Produkten? So soll das Vertrauen der Verbraucher in regionale Produkte aus Brandenburg durch Transparenz gestärkt werden.

Dabei dient die App nicht nur der Kundenkommunikation, sondern zusätzlich auch als Informationsplattform, Newsletter und zur Verteilung von Benefits für alle Mitarbeiter.

6

Bäckerei Exner

Im Schäwe 9 ,
14547 Beelitz

Geschäftsführer:
Tobias Exner e.K.

Telefon: 033204/48155

marketing@baeckerei-exner.de
baeckerei-exner.de

bäckerei exner
Echtes Handwerk seit 1928.

Reich an Proteinen und Mineralstoffen – das Ackerbohnenbrot

7

Bäckerei & Konditorei Plentz

Dorfstraße 43,
16727 Oberkrämer OT Schwante

Geschäftsführer:
Karl Dietmar Plentz, Ralph Keidel,
Maximilian Schöppner

Telefon: 033055/79010

info@plentz.de
plentz.de

Die Ackerbohne: ein in Vergessenheit geratenes, heimisches Lebensmittel. Während viele Lebensmittel als Superfood weite Reisen aus anderen Ländern und Kontinenten in deutsche Haushalte zurücklegen, ist die Ackerbohne i.d.R. nicht auf den Rezept- und Zutatenlisten der Deutschen zu finden. Dabei liefert die Ackerbohne auch für den Menschen eine große Menge an Nähr- und Vitalstoffen.

Zum Beispiel findet man ca. 26 g an Proteinen pro 100 g in der Bohne. Damit kann sich die Ackerbohne verdient als Superfood bezeichnen lassen! Um der vergessenen Ackerbohne ihren Stellenwert wieder einzuräumen hat die Bäckerei & Konditorei Plentz die Ackerbohne als Mehl in ein schmackhaftes und hochwertiges Vollkornbrot mit nussigem Aroma und verschiedenen Saaten verbacken. Durch die hohe Quellfähigkeit des Mehls kann mehr Wasser während des Backprozesses gebunden werden und ein saftigeres Brot mit längerer Frischhaltung entsteht.

Mit ihrer Art das Bäckerhandwerk zu leben, entwickelt die Bäckerei Plentz immer wieder neue Produkte, die der Kundschaft schmecken, bekömmlich sind und zeigt, wie durch deren Kauf regional ansässige Firmen unterstützt werden können.

Nikolausitz – Nikolausfeste in der Pension Plessa

Nikolausitz – eine Plattform für regionale Erzeugnisse, Firmen und Vereine.

Beim Nikolausitzfest in der Pension Plessa werden regionale Produkte von ortsansässigen Händlern und Erzeugern verkauft. Die Veranstaltung wird firmen- und vereinsübergreifend organisiert.

Nach dem Motto „geben und nehmen" können Kinder in der Vorweihnachtszeit ihre Stiefel im Bücherstübchen Plessa abgeben und befüllte Stiefel am 2. Advent in der Pension Plessa im Rahmen eines Nikolausitzfestes wieder abholen. Die Kinder bringen dabei ein ausgedientes Spielzeug mit, das dann an eine gemeinnützige Organisation übergeben wird.

Die Kinderstiefel werden mit Nikolausitzprodukten befüllt, die sowohl extra dafür hergestellt als auch von Netzwerkpartnern zur Verfügung gestellt werden.

Die Produkte der Marke Nikolausitz können auf dem Nikolausitzfest und auch über den Fanshop erworben werden. 100 % Brandenburg – die Produkte werden in der Firma Lunardon Werbung in Plessa entwickelt. Dazu zählen Rucksäcke, Filzpuzzle, Tassen sowie diverse Holzprodukte.

So gelingt über die Verbindung von Tradition und Moderne das Zusammenführen von Alt und Jung in Plessa mit Nachhaltigkeit und Werterhaltung der Region. Senioren aus dem Bücherstübchen beantworten die Wunschbriefe der Kinder ehrenamtlich. Firmen und Vereine befüllen die Kinderstiefel. Der Nikolaus übergibt sie persönlich im gemütlich historischen Ambiente der ehemaligen Brikettfabrik Plessa.

8

Bothur GmbH & Co.KG / Pension Plessa

Hauptsitz: Hohe Str. 12, 01558 Großenhain

Standort: August-Bebel-Str. 1, 04928 Plessa

Geschäftsführer: Andre Bothur

Telefon: 0172/75526688

katrin@bothur.eu
nikolausitz.de

BOTHUR
Abbruch · Entsorgung · Kran · Erdbau

Glina Whisky trifft DEKAFFEE-Rösterei

9

DEKAFFEE-Rösterei

Fürstenwalder Str. 2,
15537 Erkner

Geschäftsführerin:
Dagmar Eckart

Telefon: 03362/8866160;
0173/8866150

info@dekaffee.de
dekaffee-roesterei.de

Whiskykenner und Kaffeeliebhaber erhalten eine genussvolle Kombination.

Es war einmal… eine Idee. Bis zur Umsetzung verging jedoch noch einige Zeit, um eine optimale Rezeptur zu gewährleisten. Nach einiger Zeit und verschiedenen Kaffeeproben später fiel die Wahl auf die Sorte Brazil Cerrado Lua Roxa.

Ein Kaffee mit einem weichen und klaren Tassenprofil. Die Aromen von Schokolade, Haselnuss und Karamell passen ideal zum Whiskeyaroma. Nach der Röstung der Kaffeebohnen ruhen diese 72 Stunden in einem früheren Siedlerhof Knupperkirschwein – Whiskyfass. In diesen drei Tagen wird das Fass mehrmals gedreht, um alle Kaffeebohnen gleichermaßen dem Aromaprozess zuzuführen.

Die Rohstoffe für den Whisky werden auf Schultz´ens Siedlerhof erzeugt und verarbeitet. Der Kaffee wird in der Produktionsstätte im Land Brandenburg geröstet und verpackt.

Das Marketingkonzept leitet die Aufmerksamkeit von Whiskykennern auf den regionalen Kaffeehersteller Dekaffee-Rösterei und Kaffeeliebhaber auf den regionalen Whiskeyhersteller Glina Whisky.

Mit Erfolg wurde das Produkt bei Glina Whisky im Sortiment aufgenommen.

Mus aus angekeimten Walnusskernen

Das Mus aus angekeimten Walnusskernen ist ein einzigartiges Naturprodukt, das nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die gesundheitlichen Vorteile der Walnuss auf eine innovative Weise nutzt.

Es ist ein unverfälschtes und biozertifiziertes Lebensmittel, hergestellt aus hofgeknackten Walnüssen, die vor der Verarbeitung sorgfältig eingeweicht werden. So wird der natürliche Keimungsprozess der Walnuss aktiviert, was dem Mus seinen einzigartigen Geschmack verleiht und wertvolle Vitamine für den Körper besser verfügbar macht. In dem Mus stecken keinerlei Zusatzstoffe, dafür umso mehr Handarbeit und Hingabe für gute Lebensmittel.

Das Mus ist ausgesprochen mild und völlig frei von Bitterkeit, jedoch dennoch reich an intensivem Nussgeschmack. Dadurch eröffnen sich in der Küche vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Neben der Verwendung in der Eisherstellung kann es als Aufstrich für Pancakes dienen, ein herzhaftes Salatdressing bereichern oder einer Kürbissuppe eine intensivere Geschmacksnote verleihen. Der Walnussanbau befindet sich in Brandenburg, doch reicht derzeit die Ernte noch nicht aus. Deshalb werden hochwertige Bio-Nüsse von befreundeten Betrieben mit herangezogen. Die Nüsse werden sorgfältig geknackt und verarbeitet.

10

Die Walnussmeisterei UG (haftungsbeschränkt)

Im Eichholz 33,
16835 Herzberg (Mark)

Geschäftsführerin:
Vivian Böllersen

Telefon: 033926/729993

info@walnussmeisterei.de
walnussmeisterei.de

Walnussmeisterei
BÖLLERSEN

Bernauer Hussitensaft – ein Kräuterlikör aus 18 Kräutern

11

Dr. Schulz DESTILLERIE

Dorfstraße 16,
16356 Werneuchen
OT Krummensee

Geschäftsführer:
Ronald Schulz

Telefon: 033438/67277

halbsowild@email.de
halbsowild.com

Die Dr. Schulz DESTILLERIE nutzt eine traditionelle Herstellungsform - die Mazeration. Hier werden die Kräuter (Kräuter, Wurzeln, Blätter, Früchte, Beeren) in Steingutgefäße 3 Monate in Alkohol eingelegt. Mit dieser schonenden Methode kann das Aroma der Kräuter gewonnen werden.

Mit dem ersten und zweiten alkoholischen Auszug und der Verwendung von Aroniasaft sowie Zucker wird ein kräftiger, vorwiegend bitterer Kräuterlikör mit 42 % vol. Alkohol hergestellt.

Die Kräuter stammen aus eigenem Bio-Anbau bzw. eigener regionaler Sammlung. Insgesamt sind im Likör 80 % Rohstoffe regionaler Herkunft enthalten.

Das Etikett des „Bernauer Hussitensaftes“ schmückt ein dem Stadtwappen von Bernau entlehnter Bär. Das Rückenetikett mit der Stadtsilhouette verweist auf die Kämpfe der Stadt Bernau gegen die Hussiten im Jahre 1432 und soll auf das dort jährlich im Juni stattfindende Hussitenfest hinweisen.

Eiskreationen aus regionaler Bio-Milch und frischen Zutaten aus der Region

Regionale Qualität, die man schmeckt! Täglich frisches Eis aus dem Eislabor. Verschiedene Sorten werden mit regionalen und traditionellen Produkten verfeinert. Neben kaltgepresstem Leinöl der kleinen Manufaktur Öl&Gut für das Quarkeis, werden auch die traditionellen Spreewälder Plinsen kreativ eingesetzt. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Der Einsatz von 100 % frischer Bio-Milch vom Fehrower Agrarbetrieb aus dem Nachbarort macht das Milcheis besonders cremig und bildet die Grundlage für ein besonderes Geschmackserlebnis. Egal ob frisches Obst oder Gemüse – vom Gemüsehof Baronick aus Burg kommen täglich frische Produkte, die in der Manufaktur zu Köstlichkeiten verarbeitet werden.

Die Spreewälder Manufaktur EISVOGEL verbindet traditionelle Wege mit neuen Ideen. Das Zusammenspiel mit regionalen Produzenten ist für das Unternehmen sehr wichtig.

In vielen Eissorten steckt sehr viel Brandenburg – insbesondere beim Milcheis. Beim Gurkeneis werden ausschließlich Gurken des in Burg ansässigen Gemüsebetriebes Baronick verwendet. Beim Quarkeis mit Leinöl nutzt die Manufaktur Leinöl aus der Cottbusser Manufaktur Öl&Gut und das Lavendel-Honig-Eis wird mit Buchweizenhonig des Imkervereins aus Burg verfeinert.

12

EISVOGEL – Spreewälder Manufaktur

Hauptstraße 39,
03096 Burg (Spreewald)

Geschäftsführer:
Martin Libutzki und Christin Jarick

Telefon: 035603/759102

hallo@eisvogel-burg.com
eisvogel-burg.com

Klassische Wurstsorten neu entdecken – Angusrind Produkte

13

Hof Repente

Repenter Straße 6,
16837 Luhme OT Repente

Geschäftsführerin:
Antje Kreutzer

info@hof-repente.de
hof-repente.de

Auf dem Hof Repente werden aus reinem Rindfleisch klassische Wurstsorten in liebevoller Handarbeit hergestellt. Ganz nach dem Motto „die Gesamtheit zu betrachten und den Ursprung wieder zu finden" sollen die Kunden lernen, was alles in der Fleischproduktion möglich ist und vermittelt bekommen, wie ein Tier bestmöglich verarbeitet werden kann. Durch den Verzicht von Nitritpökelsalz, bei einigen Produkten, kann der Kunde die Geschmacksvielfalt neu entdecken, die traditionell hergestellte Wurst auszeichnet und unvergleichlich macht.

Mittlerweile gibt es ein breites Sortiment rein aus Angusfleisch: Leberkäse, Bockwurst, Bratwurst, Jagdwurst, Zwiebelmettwurst, Speck, Wiener Würstchen und klassisch Salami und Schinken.

Das Rindfleisch kommt von den hofeigenen Angusrindern. Diese sind verhältnismäßig klein und leicht und schonen damit unsere Böden. Der Nachwuchs wächst bei seinen Müttern im Herdenverband auf und durch hochwertiges Futter und ausreichend Bewegung, kann qualitativ hochwertiges Fleisch gewonnen werden.

Eine volle Kundentransparenz bietet der Hof Repente indem die Kunden die Tiere beobachten können und so sehen, wie sie aufwachsen.

Craftbeer to go – Flaschenabfüllung auf dem Truck

Am Anfang war nur eine Idee … Craftbeer gibt es schon lange, hunderte verschiedene Sorten. Der Nachteil: Es gibt sie nur in Glasflaschen oder Kegs.

Und jetzt kommt Kachel's Craftbeer to go!

Auf dem 5th-Wheel Truck können an 20 Füllköpfen verschiedene Craftbiere Berliner und Brandenburger Kleinbrauereien, aber auch traditionelle alkoholfreie Getränke wie Fassbrause und Hefeweizen, frisch und bei 2 °C in PET-Mehrwegflaschen oder auch in Mehrwegbecher abgefüllt werden – ganz so wie es die Auftraggeber wünschen. Als Vertrieb der Brandenburger Bierstraße liegt es dem Unternehmen am Herzen, die leistungsfähigen brandenburger Handwerksbrauereien auch überregional bekannt zu machen. Der Show-Truck ist mit seinen 16 Metern Länge ein werbewirksamer Hingucker und bei vielen Veranstaltungen wie der Potsdamer Schlössernacht, beim Bunten Hering in Frankfurt/Oder, Bierfestivals, Firmenevents usw. gern gesehen. Wer für sein Event ein Highlight sucht, ist bei Kachel's Craftbeer genau richtig.

14

Kachel's Craftbeer to go UG

Distelweg 9,
15566 Schöneiche

Geschäftsführer:
Mario Kachel

Telefon: 0177/2312080

mario@craftbeer2go.berlin
craftbeer2go.berlin

Brandenburger Senf Gin

15

Klosterfelder Senfmühle GmbH

Zerpenschleuser Straße 34,
16348 Wandlitz OT Klosterfelde

Geschäftsführerinnen:
Constance Trautmann und
Stefanie Mendling

Telefon: 03339/6574

kontakt@klosterfelder-senfmuehle.de
klosterfelder-senfmuehle.de

In Kooperation mit der BLN Biobrennerei aus Berlin, wird dieser einzigartige, vollmundige Senfgin mit hochwertigen und ungewöhnlichen Zutaten aus der Region hergestellt. Die Idee hinter dem Brandenburger Senfgin ist die Regionalität der Produkte sichtbar zu machen und ein Bewusstsein für regionale Zutaten und Lebensmittel zu schaffen.

Ganz besonders an diesem Senfgin sind seine Zutaten. Neben Wacholder wurden hier die Senfsaat sowie die Senfwurzel verarbeitet, welche von einem Landwirtschaftsbetrieb aus Brandenburg kommen. Mit diesen Landwirten arbeitet die Klosterfelder Senfmühle GmbH schon viele Jahre zusammen.

Familientradition seit 163 Jahren

Als ältestes Café von Bad Liebenwerda bietet die Konditorei Beeg nicht nur Gaumenfreuden an, sondern sieht ihr Tun ganzheitlich - mit Körper, Geist und Seele. Das Konzept und die Arbeit des Familienunternehmens gehen weit über das hinaus, was eine Konditorei normalerweise anbietet. Familie Beeg empfängt ihre Kunden in ihrem Zuhause und nicht in ihrem Geschäft. Eingeladen mit dem Eingangsschild: „Heute bleibt die Welt mal draußen – Tauchen Sie also ein!“ begrüßt Familie Beeg ihre Kunden. Umgeben von ca. 600 alten Teddybären und in einem gemütlichen Ambiente kann man einfach einmal die Seele baumeln lassen.

Hinter der Teddy-Bär-Caféstube befindet sich die kreative Werkstatt. Hier kann an einer alten Hobelbank Kaffee getrunken werden oder mit Termin gemeinsam Recyclingkunst gestaltet werden. Der gemütliche Garten mit seinen großen und alten Bäumen, seiner liebevollen Gestaltung, zahmen Eichhörnchen, Igeln und vielen Vogelarten entführt die Gäste in eine andere Welt. Er bietet jedem Menschen im Sommer die Möglichkeit, mal kurz aus dem Alltagsgeschehen auszusteigen und mitten im Zentrum Bad Liebenwerdas vor allem die Ruhe zu genießen.

In der Backstube von Wilhelm Claudius Beeg kommt kein Wunsch zu kurz. Egal ob vegane Torte, Knoblauch- oder Lavendelbrot - Geht nicht, gibt’s nicht! Zudem hat das Familienunternehmen die kleinste Eismanufaktur der Welt mit 365+ Sorten Zaubereis.

All das stemmt der kleine Familienbetrieb ganz nach dem Motto: „Wähle einen Job, den du liebst, und du wirst nie wieder arbeiten müssen“(Konfuzius).

16

Konditorei und Cafe Beeg seit 1860

Rossmarkt 1,
04924 Bad Liebenwerda

Geschäftsführer:
Konditormeister Dieter Beeg

Telefon: 035341/10324

info@cafe-beeg.de
cafe-beeg.de

Königlicher Weinberg – Weinkultur seit 1769

17

Königlicher Weinberg Potsdam / Mosaik-Berlin

Mosaik-Berlin gGmbH
Ifflandstraße 12,
10179 Berlin

Geschäftsführer:
Frank Jeromin

Königlicher Weinberg Potsdam
Maulbeerallee 4,
14469 Potsdam

Ansprechpartner:
Andreas Kramp

Telefon: 030/219907-12

weinberg@mosaik-berlin.de
koeniglicher-weinberg.de

Königlicher Weinberg
Weinkultur seit 1769

MOSAIK

Im Jahre 2006 begann eine einzigartige Kooperation zwischen der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten und der Mosaik-Berlin gGmbH, und mit ihr ein besonderes inklusiv gedachtes Projekt. Denn seither arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen gemeinsam an der denkmalgerechten Wiederherstellung und Rekultivierung eines historischen Weinbergs im Park Sanssouci. Dieser wurde 1769 auf Geheiß von Friedrich II. auf dem Südhang des Potsdamer Klausbergs angelegt und versorgte einst den Hof mit erlesenen Tafeltrauben.

Mittlerweile gedeihen hier wieder mehr als 3.000 Rebstöcke der Sorten Cabernet Blanc, Regent und Souvignier Gris. Darüber hinaus wurden rund 40 Rebstocke gefunden und gesichert, welche nachweislich aus der Kaiserzeit stammen. Doch anders als damals dienen die meisten Trauben heute nicht zur Speise, sondern werden gekeltert. Der erste Jahrgang 2011 bestand aus 150 Flaschen Wein. Aufgrund der sukzessiven Bepflanzung, welche noch nicht ganz abgeschlossen ist,

steht der Weinberg jedoch erst jetzt allmählich im Vollertertrag, sodass der Wein nun mit einer jährlichen Flaschenproduktion von rund 10.000 Flaschen endlich großflächiger angeboten werden kann. Da der Weinbau heute biozertifiziert betrieben wird, sind die Produkte das Ergebnis eines im wahrsten Sinne inklusiv gedachten soziokulturellen und nachhaltigen Projektes.

Grill- und Raclettehonig aus dem Naturpark Dahme-Heideseen

Eine Grill- und Raclettezeit mit Grillhonig ist ein absolutes Geschmackserlebnis und sollte bei keinem geselligen Beisammensein fehlen! Diese Mischung aus hochwertigem Honig und den ausgewählten Zutaten Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin und Chili verleiht dem Grill- und Raclettegut eine einzigartige Note. Egal ob auf Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse oder Brot, die Schärfe kombiniert mit der Süße ist ein wahnsinnig tolles Geschmackserlebnis. Zudem wirkt sie wie ein natürliches Antibiotikum, ist entzündungshemmend, immunstärkend und verdauungsfördernd.

Aufgrund der ungewöhnlichen Zutaten ist der Grill- und Raclettehonig aus dem Naturpark Dahme-Heideseen eine willkommene Abwechslung im Küchenregal und ideal als Mitbringsel mit regionalem Bezug. Wie es sich auf der Zunge anfühlt, so schmeckt es.... erst süß, dann scharf und dann geschmeidig und ganz ohne Konservierungsstoffe.

Die Gäste des Kräuter- und Naturhofes sollen Brandenburg, insbesondere den Naturpark Dahme-Heideseen, sehen, riechen und schmecken können. Ein ganz besonderes Andenken an die Region. Die Gäste haben mit diesem Produkt etwas zum „Mitnehmen", zum „Erzählen" und beim Genießen etwas zum „Erinnern".

18

Kräuter- und Naturhof & Imkerei am Naturschutzgebiet Dolgensee

Kräuter- und Naturhof
An der Dabernack 2,
15754 Heidesee OT Kolberg

Geschäftsführerin:
Ute Bernhardt

Telefon: 0172/9915754

kraeuterundnaturhof@gmail.com
kräuterundnaturhof.de

Imkerei am Naturschutzgebiet Dolgensee
Prieroser Straße 7c,
15754 Heidesee OT Gussow

Geschäftsführer:
Wolfgang Lohmann

Telefon: 0171/3333730

wlo@ifh.de

Heidelbeerjoghurt

19

Landwirtschaftsbetrieb Korn

Stremmener Dorfstraße 1,
15848 Tauche

Geschäftsführerin:
Simone Korn

Telefon: 033675/5013

landwirtschaftsbetrieb-korn@
t-online.de

Der 1990 als Familienbetrieb gegründete Landwirtschaftsbetrieb Korn bewirtschaftet 220 ha Acker-und Grünland, versorgt 50 Milchkühe und die gesamte Nachzucht. Nebenher führt Familie Korn ein Lohnunternehmen und einen Hofladen mit eigener Hofmolkerei.

Letztere haben sich als Herzstück der Arbeit von Familie Korn etabliert. Der Hofladen zeigt die Wertschöpfung der Arbeit, bietet Raum für Kreativität und Neues. Er ist ein kleiner Glascontainer von 6 qm, mit Kasse des Vertrauens, welcher 365 Tage im Jahr von 7.00 –18.00 Uhr geöffnet ist. Hier werden frisch aus der Hofmolkerei Milch, Quark, Frischkäse in verschiedenen Variationen, Joghurt und die hausgemachte Butter „Korns Kuhgold“ angeboten. Zudem freuen sich die Kunden über selbst hergestellte Marmeladen, frische Eier, hausgemachte Nudeln, Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten, selbst erzeugte Kartoffeln, Mehl vom eigenen Getreide und Wurst und Fleisch von den eigenen Rindern und einiges mehr. 90 Prozent der angebotenen Waren sind

eigene Produkte der Familie Korn. Der Rest stammt von Erzeugern in der Nähe.

Alle Produkte werden mit wenigen Zusatzstoffen, nach alten Rezepten und mit modernen Pfiff hergestellt. Der Beweis lieferte der zuletzt eingeführte Heidelbeerjoghurt, welcher beim deutschen Milch- und Käsepreis 2023/24 mit den Preisen bester Neueinsteiger, Publikumspreis und Qualitätspreis in Silber ausgezeichnet wurde.

Marke Perleberger Senf in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Er befindet sich in jeder deutschen Küche – selbst in der kleinsten Studentenbude fehlt er nicht: der Senf. Das Unternehmen Perleberger Senf nutzt zwei traditionelle, regional geschmacksvertraute Rezepturen und hat diese um neue, innovative und klassische Verfeinerungen erweitert. Entstanden sind sechs weitere Sorten: Honig-Dill, Chili, Senfchup, Knoblauch und Meerettich.

Aus der Beobachtung heraus, dass die Menschen bei der Herstellung ihres Lieblingssenfes zuschauen wollten, erwuchs die Idee eines Regionalgeschäftes mit gläserner Manufaktur. Hier lässt sich das Unternehmen über die Schulter schauen und gibt dabei ab und zu auch alte und neue Geschichten zum Besten. Und weil es sich anbietet, die Produkte gleich zu verkosten, wurde die Senfwerkstatt in ein Probier-Café mit Hofladencharakter verwandelt – zentrale Anlaufstelle für diejenigen, die Produkte aus der Heimat mögen.

Zum Anschauen, Verweilen, Herumstöbern, Probieren, Kaufen und Entdecken.

20

Perleberger Senfspezialitäten GbR, Senfmanufaktur, Café & Hofladen

Großer Markt 11 a,
19348 Perleberg

Geschäftsführer:
Patrick Lange

Telefon: 03877/56799441

c.leue@fpw.email
perleberger-senf.de

Enkelwirtschaft in der „Kleinen Kantine“ des Landkreis Oder-Spree

21

procuratio Gesellschaft für Dienstleistungen im Sozialwesen mbH

c/o Kreisverwaltung des Landkreises Oder-Spree, Breitscheidstraße 7, 15848 Beeskow

Geschäftsführer: Ulf Beyer

Ansprechpartner: Sven Stahr

Telefon: 03366/444 620

3339@procuratio.com
procuratio.com/enkelwirtschaft

In der „Kleinen Kantine“ des Landkreises Oder-Spree bietet die procuratio GmbH seit Mai 2022 Enkelwirtschafts-Menüs an und leistet damit wichtige Pionierarbeit für eine regionale, saisonale und nachhaltige Catering-Zukunft.

Die Stärken der Enkelwirtschaft liegen in der Verbindung von langjährigem Know-how, regionalen und saisonalen Produkten, sorgfältiger Auswahl der Erzeuger und frischer Zubereitung für eine nachhaltig leckere Ernährung. Enkelwirtschaft leistet mit dem regionalen Nachhaltigkeitsansatz einen echten Mehrwert für die Region – hin zu echter Nachhaltigkeit!

Basis der Enkelwirtschaft-Kreationen ist immer ein vegetarisches Gericht. Die Gäste können optional zusätzlich eine passende Fleisch- oder Fischkomponente wählen. Auf diese Weise werden täglich facettenreiche Speisen mit regionalen, saisonalen und nachhaltigen Zutaten angeboten. Die Menüs werden mit Erläuterungen präsentiert, sodass sie auch immer wieder Impulse für die Ernährung im eigenen Haushalt geben.

Die „Kleine Kantine“ ist der Öffentlichkeit zugänglich. Zudem nutzen externe Akteure diese als Catering bei Veranstaltungen und Seminaren.

Regional- und Bauernmarkt ODERLAND-SPREE

Der „Regional- und Bauernmarkt ODERLAND- SPREE“ ist die erste landkreisübergreifende, interkommunale gemeinsame Veranstaltung der Landkreise Oder-Spree, Märkisch-Oderland und der Stadt Frankfurt (Oder) sowie der Kreisbauernverbände Oder-Spree und Märkisch-Oderland. Sie soll zukünftig wechselnd jährlich von den beteiligten Gebietskörperschaften ausgerichtet werden und steht für Genuss, guten Geschmack, hohe Qualität und Handwerk aus der Region.

Der „Regional- und Bauernmarkt Oderland-Spree“ fand 2022 in Beeskow und 2023 in Frankfurt (Oder) statt. Die Planungen für 2024 in Märkisch-Oderland laufen bereits. Das übergeordnete Ziel ist dabei die Darstellung der Region „Oderland-Spree“ mit dem Fokus auf landwirtschaftliche Produktion, Erzeugnisse und Erzeuger, regionale Besonderheiten und Originale.

Mit der Regionalmarke ODERLAND-SPREE wurde eine neue Dachmarke etabliert, mithilfe derer die gesamte Region Oderland-Spree als attraktiver Standort zum Leben, Arbeiten und Wohnen in all seiner Vielfalt und Möglichkeiten dargestellt werden soll. Hierfür haben sich regionale Unternehmen, Vereine und Verbände aus unterschiedlichen Branchen vereint. Die „Regionalmarke ODERLAND-SPREE“ soll der Vernetzung der regionalen Schlüsselakteure dienen und hat die gemeinsame Vermarktung unter der Dachmarke „ODERLAND-SPREE“ zum Ziel.

22

Regionalmanagement Oderland-Spree

Eisenbahnstraße 140,
15517 Fürstenwalde/Spree

Geschäftsführer:
Wolfgang Rump

Telefon: 03361/5975769

sonnenberg@oderland-spree.de
oderland-spree.de

MutzerGold – ein herber Apfelwein Cuveé

23

Thomashof GbR
Heike und Jörg Thomas

Alter Anger 8,
16792 Zehdenick (Klein-Mutz)

Geschäftsführung:
Heike und Jörg Thomas

Telefon: 03307/3023790

info@thomashof-kleinmutz.de
thomashof-kleinmutz.de

THOMASHOF

Geerntet in Klein-Mutz, gekeltert auf dem Gutshof Kraatz in der Uckermark, ausgeschenkt auf dem Thomashof: Das ist MutzerGold – ein herber Apfelwein Cuveé aus Apfel-Wildlingen, Kaiser-Wilhelm-Äpfeln und Konstantinopeler Apfelquitte.

Die Wertschätzung der Urprodukte des eigenen Gartens ist den Thomas' ein hohes Anliegen. Nach dem Motto „vom Acker auf den Teller" werden im Thomashof Hofcafé Obst, Kräuter und Gemüse verarbeitet und im Rhythmus der Jahreszeiten handgemachte Produkte für den eigenen Hofladen hergestellt. So kam auch die Idee zur Herstellung eines eigenen Apfelweines. Das war schon lange der Traum von Heike Thomas, welcher mit der üppigen Obsternte 2022 schließlich wahr wurde.

Auf dem Hof und in Klein-Mutz konnte Familie Thomas 2022 über eine halbe Tonne Äpfel ernten, aus der sie Apfelsaft pressen und Apfelwein keltern lassen konnten. Der Apfelwein MutzerGold ist exemplarisch für ein ultraregionales Produkt direkt aus Brandenburg.

Direktvermarktung aus der Tanne

Der Werderaner Tannenhof hat mit der hofeigenen Marke Lieblingstanne die Wertschöpfungskette um den Weihnachtsbaum und die Vermarktungsmöglichkeiten von Tannen-Produkten auf das ganze Jahr erweitert. Außerdem kann die Tanne jetzt nicht mehr nur zur Weihnachtszeit angesehen und bestaunt, sondern auch „verzehrt" werden. „Riechen, Sehen, Fühlen…" Weihnachten und den Weihnachtsbaum mit allen Sinnen erleben, das macht Lieblingstanne nun möglich, denn ab sofort kann man den Weihnachtsbaum auch „Schmecken".

Nach mehreren Versuchen konnten aus den jungen Tannen-Trieben im Mai und Juni, die zuvor im Rahmen des Formschnitts am Baum ein Abfallprodukt waren, Öle und Extrakte gewonnen werden. Zudem wird die Nadel auch direkt oder getrocknet in den Einsatz gebracht und verarbeitet. Die Nadel der Fichte ist bereits in Lebensmitteln wie Tee zu finden, die der Nordmanntanne bisher noch nicht. Der Tannenhof hat mit der Verwendung der Nordmanntannen-Triebe erstmalig LEH-fähige Produkte entworfen und auch hergestellt. Im Portfolio befinden sich aktuell: Gin, Likör, Tannengeist, Tannen-Eierlikör, Senf, Tannen-Orangen-Marmelade und Pesto sowie Tannen-Nudeln.

24

Werderaner Tannenhof

Lehniner Chaussee 11,
14542 Werder Havel

Geschäftsführer:
Dr. Christian Mai

Telefon: 03327/7324000

info@lieblingstanne.de
lieblingstanne.de

LIEBLINGSTANNE

„Die Weide lebt“ – Gemeinsam für mehr Artenvielfalt

1

Gläserne Molkerei GmbH

Molkereistraße 1,
15748 Münchehofe

Geschäftsführung:
Carola Appel und Stefan Süßenguth

Telefon: 033760/2077-0

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

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
1. PLATZ
Ernährungswirtschaft
MARKETINGPREIS 2024

Unsere heimische Artenvielfalt ist zunehmend bedroht – Zeit zu handeln! Als 100 % Bio-Molkerei liegt es der Gläserne Molkerei besonders am Herzen ein gutes Miteinander zwischen Menschen und Natur zu schaffen – doch „nur Bio“ zu sein, reicht ihnen nicht aus. Sie gehen einen Schritt weiter! Mit ihrer Initiative „Die Weide lebt!“ schützen und stärken sie die Artenvielfalt auf ihren Weiden, Wiesen und Feldern in Brandenburg nachhaltig. Ziel ist es, mindestens 20 % der Flächen auf allen Partner-Höfen zu hochwertigem Lebensraum für Artenvielfalt zu gestalten.

Dazu setzt die Gläserne Molkerei mit ihren Landwirten zahlreiche Naturschutzmaßnahmen um – und so wird man gemeinsam zu wahren Lebensrettern! Insbesondere für Tier- und Pflanzenarten, die in Brandenburg häufiger vorkommen als andernorts, wie die Großtrappe oder das Braunkehlchen. „Die Weide lebt“ betont, dass der massive Artenrückgang der vergangenen Jahrzehnte schnelle Schutzmaßnahmen erfordert, die über die ökologische Bewirtschaftung hinausgehen. Die Gläserne Molkerei setzt daher ein Exempel, wie die Bio-Landwirtschaft voran gehen kann und zeigt, wie beides möglich ist: beste Bio-Produkte und ein artenreiches Ökosystem.

Über einen QR-Code auf den Verpackungen gelangt der Verbraucher auf eine Website, auf welcher die Gläserne Molkerei die Maßnahmen der Partnerhöfe zum Schutz der Artenvielfalt in kleinen Videos darstellt. So weiß dieser, dass mit dem Genuss jedes Bio-Produktes die Natur geschützt wird.

WertWeideRind – Artgerechtes Rindfleisch für die Hauptstadtregion

Das Praxisprojekt „WertWeide-Rind“ - unter Förderung des BMBF - hatte es sich zur Aufgabe gemacht die praktische Umsetzung einer regionalen Lieferkette Rind „vom Hof zur Kantine“ zu erproben und zu etablieren. Dabei wurde von Beginn an, die Mitwirkung von landwirtschaftlichen Erzeugern, dem Zerlege- und Verarbeitungspartner und den Kantinen großgeschrieben. Wissenschaftlich begleitet ist so bei der EWN in Eberswalde ein Produktbereich entstanden, der bis dahin als direkter Vertriebsweg von Qualitätsrindfleisch nicht bestanden hat.

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
2. PLATZ
Ernährungswirtschaft
MARKETINGPREIS 2024

Mit dem Angebot „WertWeideRind“ ist eine sehr transparente regionale Herkunfts- und Qualitätsgarantie für Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsgastronomie entstanden.

Die Mutterkuh- / Weidehaltung und Mastprozesse sind allen Beziehern transparent (Basis ist das Qualitätszeichen Gesicherte Qualität aus Brandenburg) und können ohne „Vertrauensrisiko“ an die Kantinennutzer kommuniziert werden. Im Laufe des Projektes ist deutlich geworden, dass die Ganztierverwertung ein ökonomischer Schlüsselfaktor ist.

2

EWN Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG

Joachimsthaler Strasse 100,
16230 Britz

Geschäftsführer:
Sebastian Kühn

Telefon: 03334/2730

s.kuehn@eberswalder.de
eberswalder-direktverkauf.de
eberswalder.de

Golßener Kartoffelsalat mit Leinöl & Senf

3

Golßener Lebensmittel GmbH & Co. Produktions KG

Am Klinkenberg 1,
15938 Golßen

Geschäftsführer:
Rainer, Michael und
Jens Kempkes

Telefon: 030/4355820

info@golssener.de
golssener.de

Der Kartoffelsalat mit Leinöl & Senf entspricht zu 100 % dem heutigen Zeitgeist. Er zeichnet sich durch die besondere Natürlichkeit, Regionalität sowie Frische aus und ist zudem umweltschonend. Der Feinkostsalat steht für eine langjährige Tradition und Qualität. Er überzeugt mit seinem Geschmack, der sich aus den drei Brandenburger Inhaltsstoffen Leinöl, Gurken und Meerrettich zusammensetzt. Durch die Stärkung der Region möchte Golßener dem Produkt ein „Wir-Gefühl" verleihen.

Golßener möchte die Regionalität fördern und die Kundenwünsche wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Natürlichkeit erfüllen. Besonders aktuelle und wichtige Trends sind die „Regionalität", der „Umweltschutz" und „Gesunde Lebensmittel". Konsumenten sind verstärkt daran interessiert, was in dem Produkt enthalten ist und woher es kommt.

Regionalität und Umweltschutz gehen Hand in Hand, denn wer regional einkauft, unterstützt nicht nur seine Heimat, sondern auch die Umwelt. Es entstehen kurze Transportwege, wodurch die CO2-Emission so gering wie möglich gehalten wird. Mit der von Golßener gewählten Verpackung auf Mono-Basis wird ebenfalls auf die Umwelt geachtet, indem überschüssiger Plastikmüll vermieden wird.

Um Lebensmittelabfälle zu minimieren, gibt es den Kartoffelsalat je nach Bedarf in 500g- oder 200g-Packungen.

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
3. PLATZ
Ernährungswirtschaft
MARKETINGPREIS 2024

Workshop zur Vermittlung des Backhandwerks

Wie entsteht ein Brot? Warum ist es wichtig, den Teig zu kneten? Und vor allem: Was ist Sauerteig?

Aufgrund der schwierigen Nachfragesituation auf Wochen- und Eventmärkten für den Backwarenverkauf hat sich die Bäckerei VOLLKERN GmbH überlegt, wie man trotzdem die Begeisterung für Brot und die handwerkliche Herstellung von Backwaren transportieren kann. Die Workshop-Idee ist entstanden, weil die Bäckerei VOLLKERN über den Kundenkontakt an den Verkaufsstellen hinaus, mit einem Mitmach-Konzept einen weiteren Akzent zur Kundenbindung setzen möchte, der zudem auf kreative Weise zu Bewusstsein und Verständnis durch plastischen Erfahrungen anregt.

In dem Workshop können interessierte Kinder und Erwachsene nicht nur ein eigenes Brot herstellen, sondern auch die brennendsten Fragen rund um das Thema stellen. Handwerksbäcker wissen alles über Getreide, Techniken, die beim Vorbereiten und Backen zum Einsatz kommen, die Besonderheiten der verschiedenen Brotsorten und können auf einen breiten Erfahrungsschatz zurückgreifen. Dabei ist allen in der Bäckerei wichtig zu zeigen, wie wertvoll das Handwerk ist und wie einzigartig jedes einzelne Brot sein kann, wenn man auf Handarbeit setzt. Bei allen Rohstoffen wird natürlich auf Regionalität geachtet.

4

Bäckerei VOLLKERN GmbH

Lindenhof 2,
16845 Rohrlack

Geschäftsführer:
Volker Apitz

Telefon: 033928/71133

info@baeckerei-vollkern.de
baeckerei-vollkern.de

Mark & Fein – Bio. Handwerk. Brandenburg

5

Biomanufaktur Havelland GmbH

Havelring 17,
16727 Velten

Geschäftsführung:
Thomas Schubert (HGF) und
Daniela Feldt

Telefon: 03304/205440

info@mark-fein.de
mark-fein.de

Mark & Fein – steht für BIO. HANDWERK. BRANDENBURG. Die neue Handelsmarke der Biomanufaktur Havelland GmbH ist exklusiv für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) entwickelt worden, um Tierwohl, Geschmack und Regionalität allen Genussmenschen zur Verfügung zu stellen.

Produziert wird in einem Handwerksbetrieb im Norden Brandenburgs – mit Sitz in Velten. Hier wird zusammengebracht, was zusammengehört: ökologische Erzeugung nach dem Vorbild alter Zeiten – mit dem Anspruch einer neuen Geschmackskultur. Tradition und Spitzenqualität für den gesamten regionalen Markt.

Ein zertifizierter Fleischsommelier und Metzgermeister entwickelt mit seinem Team Aufschnittware, Roh-, Brüh- und Bratwürste sowie Schinken aus den Rohstoffen Schwein, Rind und Lamm. Die Produkte werden stetig weiterentwickelt, regionale Partnerschaften intensiviert und Qualitäten verbessert.

Dabei dreht sich alles um regionale und nachhaltige Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau. Neu, jung, dynamisch und zu 100 % BIO.

Sanddornlikör mit Ingwer

Die ungewöhnliche Kombination von Aromen zweier Superfrüchte macht den Sanddorn-Ingwer-Likör so besonders.

Sanddornlikör mit Ingwer ist ein aromatischer Likör, der aus Sanddornbeeren und Ingwer hergestellt wird. Sanddornbeeren sind reich an Vitamin C und haben einen sauren, leicht bitteren Geschmack, der oft mit anderen Zutaten kombiniert wird, um einen ausgewogenen Likör zu kreieren. Ingwer verleiht dem Likör eine würzige Note und eine angenehme Schärfe.

Die Kombination von Sanddorn und Ingwer ergibt einen Geschmack, der fruchtig-säuerlich, leicht bitter, würzig und leicht scharf ist. Ob pur als Aperitif, in Cocktails und Mixgetränken oder sogar als Zutat in Desserts oder Saucen, die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten machen den Likör zu einer flexiblen und vielseitigen Spirituose. Die einzigartige Kombination ist relativ selten und verleiht dem Likör eine gewisse Exklusivität und Raffinesse.

Den regionalen Charakter erhält der Likör durch die Sanddornbeere die in Nord- und Ostdeutschland, insbesondere in Brandenburg und an der Ostseeküste beheimatet ist.

Es ist ein Getränk, das sich von den üblichen Likören abhebt und von vielen Menschen wegen seines einzigartigen Geschmacks und seiner vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten geschätzt wird.

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

Social Media als ein Marketingkanal mit neuer Marketingstrategie

7

Christine Berger GmbH & Co. KG

Fercher Straße 60,
14542 Werder (Havel) / OT Petzow

Geschäftsführerin:
Dorothee Berger

Telefon: 03327/46910

info@sandokan.de
sandokan.de

Die Christine Berger GmbH & Co. KG. nutzt Social Media als ein lebendiges Schaufenster für Sanddorn-Produkte.

Auf Instagram und Facebook werden nicht nur Produktbilder geteilt, sondern der Kunde wird mit auf eine Reise durch die Firmengeschichte genommen. Es gibt Einblicke in die Produktionsprozesse und eine Vorstellung des engagierten Teams.

Regionalität, Vielfalt und Nachhaltigkeit definieren die Social-Media-Kommunikation des Unternehmens.

Dabei wird auf die Zusammenarbeit mit einer kleinen, regional ansässigen Marketing-Agentur gesetzt. Auf Instagram und Facebook präsentieren sie kompakt die Geschichte, die Arbeit und die Produkte der Christine Berger GmbH & Co. KG

Dabei liegen die Schwerpunkte auf der Förderung von Sanddorn in all seinen Facetten. Mit Fotoaufnahmen und kreativen Kurzvideos, sowie Rezeptideen soll die Schönheit und die weiteren Vorteile dieser erstaunlichen Beere hervorgehoben werden. Das Ziel ist es, die Kunden zu informieren, die Produkte attraktiver zu gestalten und Transparenz in der Herstellung zu schaffen. Die Christine Berger GmbH & Co. KG beantwortet Kundenanfragen in Echtzeit und investiert in gezielte, attraktive Produktanzeigen auf Social Media, um die Marke national und international noch bekannter und gleichzeitig den ländlichen Raum attraktiver zu machen.

Potsdamer Kutscher Boulette / Bier Boulette

Die Idee zum Produkt ist der Fleischerei Pirsch zusammen mit den Brauern der Braumanufaktur Potsdam bei einem gemütlichen Bier mit frisch gebratenen Bouletten gekommen. Wie kann man aus Bier eine Boulette herstellen? Das war die große Frage.

Die Köpfe rauchten, um aus der Idee ein schmackhaftes und regionales Produkt zu zaubern.

Die Kutscher Boulette verkörpert einen harmonischen aber nicht zu starken Geschmack von Bier. Der Geschmack wird unterstützt von einem Hauch Senf mit Majoran. Um das Produkt abzurunden und als Geschmacksgeber sind ebenfalls frisch gehackte grobe Zwiebeln enthalten.

So kann aus einem allseits bekannten Produkt etwas Neues und Regionales werden. Das Fleisch kommt von der Firma Salomon AG Berlin, das Bier von der Braumanufaktur Potsdam, Brötchen von Bäckern aus Potsdam und als Produzent schließt die Fleischerei Pirsch den regionalen Kreis.

8

Fleischerei Pirsch

Feuerbachstr. 33,
14471 Potsdam

Geschäftsführer:
Christian Pirsch

Telefon: 0172/7758012

partyservicepirsch@gmail.com
partyservice-pirsch.de

Apfel- und Fruchtweine aus Streuobst

9

Gutshof Kraatz

Schloßstr. 7,
17291 Nordwestuckermark

Inhaber:
Florian Profitlich

Telefon: 0151/11671547

kelterei@gutshof-kraatz.de
gutshof-kraatz.de

GUTSHOF KRAATZ

Weine aus Streuobst, das ist seit 2011 die Devise des Gutshof Kraatz. Die Früchte stammen aus verbliebenen und nachgepflanzten Streuobstbeständen der Umgebung. Durch die wirtschaftliche Nutzung der alten Obstbäume entsteht wieder ein Anreiz die Bäume zu pflegen und zu erhalten.

Die alten und selten gewordenen uckermärkischen Obstsorten sind säure- und gerbstoffreich und geben den Apfel- und Fruchtweinen einen Alkoholgehalt von 6 – 8 % vol.

Die Früchte werden eigenständig vom Gutshof Kraatz geerntet, wobei nur voll ausgereiftes und ungespritztes Obst verwendet wird. Die Verarbeitung und Abfüllung erfolgen auf dem Betrieb komplett in Handarbeit.

In den Jahren hat sich ein schönes Portfolio entwickelt. Sechs Produkte werden im Folgenden vorgestellt: Rote Sternrenette (sortenrein); Schöner von Boskoop (sortenrein); Vor dem Walde (ein gemischter Satz von einem Standort); Wilde Kerle (ein Apfelwein aus Zufallssämlingen); Zwei Schwestern (eine Cuvée aus zwei Renetten); Alte Mostbirnen (ein Birnenwein aus Mostbirnen).

Haltbarer Havelmi Haferdrink in der 0,75l-Mehrwegflasche

Die Havelmi eG steht mit ihren 250 Mitgliedern für eine nachhaltige Ernährung mit transparenter und gemeinschaftlicher Struktur.

Es werden ausschließlich hochwertige Bio-Zutaten, die fast alle aus Brandenburg und der unmittelbaren Umgebung stammen, für die haferbasierten Produkte verwendet. Vom Hafer, über das Solesalz aus der Solequelle in Bad Belzig und den Sonnenblumenkernen für das Sonnenblumenöl bis hin zum zugefügten Wasser. Alles soll so regional wie möglich sein.

Seit Oktober 2023 ist der neue Havelmi-Haferdrink am Markt erhältlich. Das neue glutenfreie Produkt in der 0,75l-Glasflasche wird nach Havelmi-Rezept gemeinsam mit einem Produktionspartner abgefüllt. Der neue Havelmi-Haferdrink ist ungeöffnet nicht kühlpflichtig und 12 Monate lang haltbar, sodass Ressourcen eingespart werden und Handel und Kunden sich bevorraten können.

Dank eines schonenden Produktionsverfahrens gehen beim haltbaren Produkt die Nährstoffe nicht verloren und das neue Produkt verfügt ebenfalls über den lecker-cremigen Havelmi-Geschmack.

Aus der Region für die Region. Havelmi möchte zeigen, wie lecker Haferdrinks aus der Glasflasche im Gegensatz zu Tetra Pak-Produkten schmecken. Eine wiederverwendbare Glasflasche kann bis zu 50 Tetra Paks einsparen.

10

Havelmi eG

Handwerkerhof 3,
14770 Brandenburg an der Havel

Geschäftsführung:
Achim Fießinger und Nina Sturm

Telefon: 033836/669797

hallo@havelmi.bio
havelmi.bio

Klikör – 1. Quarklikör

11

Klikör GbR

Lange Straße 18,
15926 Luckau

Geschäftsführer:
Thomas König und René Klinkmüller

Telefon: 0173/4531472

info@klikoer.de
klikoer.de

Wofür ist der Spreewald neben seinen Kähnen, Trachten und Gurken bekannt? Natürlich für leckere Gerichte mit Quark! Aber auch das Leinöl gehört zu den spreewaldtypischen Spezialitäten. Die Neuheit besteht nun darin, Quark und Leinöl zusammen als Likör zu vereinen.

Die Konditorei Klinkmüller hat ein neues Projekt gewagt und den weltweit ersten Quarklikör erschaffen. Ziel ist es, ein Stück Heimat – spreewaldtypische Produkte – der Welt neu zu präsentieren. Denn dieser Genuss im Zusammenspiel als Likör ist bisher unbekannt und absolut einzigartig.

Feinste Aromen und allerbeste Zutaten sorgen für den einzigartigen Geschmack dieser Kreation. Egal ob als Souvenir, Geschenk oder zum eigenen Genuss – mit KLIKÖR kommt etwas ganz Besonderes ins Glas. Er verfügt über eine leichte Vanillenote, dem Hauch von Leinöl und ganz viel leckerem Quark.

Die gesamte Entwicklung und Herstellung des Klikör-Quarklikörs erfolgt im Spreewald.

Der Quark kommt aus der Molkerei Mark Brandenburg aus Elsterwerda, die Eier direkt aus dem Spreewald und das Leinöl von der Kanow-Mühle aus Sagritz. Das ist Heimat, die man schmecken kann.

Brandenburger Senf

Die Idee hinter dem Brandenburger Senf ist, die Regionalität der Klosterfelder Senfmühle GmbH sichtbarer zu machen, sowie das Bewusstsein für regionale Zutaten und Lebensmittel zu stärken.

In Zusammenarbeit mit EDEKA sollte ein Produkt geschaffen werden, welches keine Fragen zur Herkunft offen lässt. Der Brandenburger Senf wird nicht nur in Brandenburg produziert, sondern enthält auch regionale Zutaten. In einem schonenden und langsamen Nassmahlverfahren in der Klosterfelder Senfmühle bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zudem wird großen Wert auf die traditionelle Herstellungsweise gelegt. Die Senfsaat kommt von einem Landwirtschaftsbetrieb aus Brandenburg, mit dem die Klosterfelder Senfmühle GmbH schon viele Jahre zusammenarbeitet.

12

Klosterfelder Senfmühle GmbH

Zerpenschleuser Straße 34,
16348 Wandlitz OT Klosterfelde

Geschäftsführerinnen:
Constance Trautmann und
Stefanie Mendling

Telefon: 03339/6574

kontakt@klosterfelder-senfmuehle.de
klosterfelder-senfmuehle.de

Klosterfelder Senfmühle

Löwendorfer Brandenburger Eierlikör 0,35l & 0,7l Flasche

13

Löwendorfer Geflügelhof GmbH

Löwendorfer Straße 26,
14947 Nuthe-Urstromtal
OT Ahrensdorf

Geschäftsführer:
Peter Klindworth

Telefon: 033731/825-208

uengelmann@lgh-ei.de
loewendorfer-gefluegelhof.de

LÖWENDORFER
GEFLÜGELHOF

Löwendorfer Brandenburger Eierlikör, … der Frische wegen!

Wie kann ein einwandfreies Produkt verwertet werden, welches vom Konsumenten nur wegen seines Aussehens nicht gekauft wird? Der Löwendorfer Geflügelhof suchte nach Wegen, Eier, die zwar der Güteklasse A entsprechen, aber im Handel nicht vermarktet werden können, anderweitig zu verwenden. Durch die Weiterverarbeitung in der Brennerei Sellendorf zum Löwendorfer Brandenburger Eierlikör konnte dies ohne Wertverlust erfolgen.

Die geschmackvolle Basis des feinen Eierlikörs sind das erzeugte Eigelb, Rum und ein Hauch von Vanille. Egal ob pur oder als perfekte Ergänzung zu Eis, Kuchen oder Dessert, der Brandenburger Eierlikör kann zu verschiedensten Anlässen und auf unterschiedliche Art serviert, genossen und verschenkt werden. Vermarktet wird dieser in der 0,35l und 0,7l Flasche.

Regionaler Ingwershot

Der Ingwershot – ein gesunder Schluck Brandenburg zu 100 % aus heimischen Zutaten in der Mehrwegflasche! Entdecken Sie die Frische der Region, verpackt in einer kleinen, handlichen Flasche. Der Shot besteht aus 85 % naturtrüben Bio-Apfelsaft vom Biohofgut Kleimeier aus dem Havelland und 15 % frisch gepressten, scharfen Bio-Ingwersaft von der Gärtnerei Funke aus Mecklenburg-Vorpommern. Diese kurzen Lieferketten garantieren Frische und unterstützen lokale Landwirte.

Die Einzigartigkeit des Shots liegt in seinem hohen Ingweranteil. Dieser außergewöhnliche Gehalt an Ingwer verleiht dem Produkt nicht nur seinen charakteristischen Geschmack, sondern auch seine erstaunliche Qualität. Ein Schluck des Shots ist ein wahrer Energieschub, der Körper und Geist belebt.

Der Ingwershot wird in der Mosterei Ketzür am Beetzsee hergestellt und nur im Raum Brandenburg/Berlin vertrieben – weil nur so Regionalität wirklich gelebt wird.

14

Mosterei Ketzür

Unter den Linden 11,
14778 Beetzseeheide

Geschäftsführer:
Achim Fießinger

Telefon: 033836/669795

lisa@most-manufaktur.de
most-manufaktur.de

MOSTMANUFAKTUR HAVELLAND

Kara Limo

15

Obsthof Neumann

Amsterdamer Straße 2,
15234 Frankfurt (Oder)

Geschäftsführer:
Raik Neumann

Ansprechpartner:
Lukas Kunzmann

Telefon: 0173/2796139

kontakt@kara-limo.de
kara-limo.de

Obsthof Neumann

Kara ist das neue nicht alkoholische koffeinhaltige Erfrischungsgetränk, das das Beste unterschiedlicher Kontinente vereint. Gesunder regionaler Apfelsaft wird veredelt mit kraftvoller Cascara, dem getrockneten Fruchtfleisch der Kaffeebohne. Eine moderne Soda, die die Grenzen von Genuss und Nachhaltigkeit vermischt!

Aktuell enden die sogenannten Kaffeekirschen als Beiprodukt des weltweiten Anbaus von Kaffeepflanzen oft nur im Kompost und finden keine weitere Verwendung. Mit der Vermarktung der Kara Limo soll das geändert und mehr Wertschätzung für eine nachhaltige Ressourcennutzung geschaffen werden. Die Verwendung der Kaffeeschale ermöglicht Kaffeebauern zudem ein zweites Einkommen.

Cascara ist reich an Antioxidantien, bringt einen hohen Zink- und Eisenanteil mit und ist voll mit natürlichem Koffein. In der einzigartigen Kombination der Cascara mit dem regionalem Apfelsaft entsteht in der Klosterbrauerei Neuzelle der erfrischend lebendige und unverwechselbare Geschmack. Kara - einfach ohne Tricks! Kara ist frei von Zuckerzusätzen und verpackt in der klassischen 0,33l Longneck-Mehrwegflasche.

Gourmetpopcorn aus der Popcorn Bakery

Die Popcorn Bakery ist nicht nur ein Hersteller von Popcorn – sie ist Schöpfer von Geschmackserlebnissen. Das Familienunternehmen verfolgt das Ziel, die besten Popcorn-Kreationen zu entwickeln, die dem Kunden genussbereit als leckerer Snack angeboten werden können und dessen Sinne verzaubern. In liebevoller Handarbeit werden mit ausgetüfftelten Rezepten und den besten Zutaten sensorisch als auch geschmacklich außergewöhnliche Geschmacksrichtungen kreiert.

Die Produktlinie umfasst klassisch glasiertes Popcorn, süße Karamellvariationen, herzhafte Varianten, fruchtige und sogar exotische Aromen. Die Leckereien sind glutenfrei und alle, außer den Karamelsorten, auch vegan.

Die Qualität steht hierbei an erster Stelle. Ausgewählt werden nur die hochwertigsten Zutaten, um sicherzustellen, dass jede Flocke den höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Das Popcorn ist Soulfood, ein Genussprodukt, eine Pause vom Stress, von der Hektik, vom Industriefood. Der Inhalt der Tüten ist handverlesen und ausgesiebt. Die Verpackung ist transparent, sodass der Kunde das leckere Produkt sehen und sich schon optisch von der Qualität überzeugen kann.

16

Popcorn Bakery UG

Freimuthstr. 22,
14612 Falkensee

Geschäftsführerin:
Nina Quade

Telefon: 0151/18826400

info@popcornbakery.de
popcornbakery.de

Traditioneller Kochschinken vom Brandenburger Strohschwein

17

Salomon AG

Beusselstr. 44 N-Q,
10553 Berlin

Geschäftsführer:
Dennis Salomon

Telefon: 030/39747560

info@salomon-ag.de
brandenburger-fleisch.de

Zart im Geschmack, saftig in seiner Textur und hergestellt aus erlesenem Schweinefleisch von sorgfältig ausgewählten Bauernhöfen der Region Brandenburg - das ist der Kochschinken der Salomon AG. Der Herstellungsprozess erfolgt in der hauseigenen Manufaktur und unter strenger Aufsicht erfahrener Metzger. Sie sorgen dafür, dass jeder Schinken seine unverwechselbare, authentische Note behält.

Nicht nur aufgrund seines vorzüglichen Geschmacks, sondern auch aufgrund seiner hohen Qualität und strengen Qualitätskontrollen ist der handwerklich hergestellte Kochschinken der Salomon AG die perfekte Wahl für Gourmets, Feinschmecker und Liebhaber regionaler Spezialitäten.

Schauwerk-Eis aus Altdöbern

Das Schauwerk basiert auf der Familienbäckerei und -konditorei Fuchs aus Altdöbern mit über 100-jähriger Tradition. Mit der Eröffnung des Café Schauwerk im Jahr 2020 wurde die alte Unternehmenstradition der Eisherstellung wieder ins Leben gerufen, welche aufgrund der Café-Schließung vor Jahrzehnten in Vergessenheit geraten ist. Die über 50 verschiedenen Eissorten werden in der gläsernen Manufaktur hergestellt. Verwendet werden viele frische regionale Zutaten, wie Spreewälder Frischmilch von der Agrargenossenschaft Drebkau, Schokolade aus dem Schokoladenland Felicitas in Hornow, Spreewälder Leinöl u.a. In den Fruchtsorbets sind mindestens 40 % frische Früchte enthalten, es ist laktosefrei und vegan. Die enge Zusammenarbeit mit Partnern in der Region ist dem Familienunternehmen sehr wichtig. Die Manufaktur produziert in kleinen Chargen und kann so immer wieder verschiedene Kreationen ausprobieren und auf Kundenwünsche eingehen.

Bei Eiskursen bringt das Unternehmen sowohl Schulklassen als auch Erwachsenen die Kunst der Eisherstellung näher. Im Café können schließlich die leckeren Eisbecher genossen und individuelle Eissorten erworben werden. Um das Eis einer größeren Kundschaft zugänglich zu machen, wird es auch an die Gastronomie in der Region verkauft und für Hofläden und den Einzelhandel in umweltschonenden Pappbechern in drei verschiedenen Größen abgefüllt.

18

Café Schauwerk

Markt 2,
03229 Altdöbern

Inhaberin:
Marie Läser

Telefon: 035434/665960

info@cafe-schauwerk.de
cafe-schauwerk.de

Schauwerk
CAFÉ | KONDITOREI | MANUFAKTUR

Weine und Sekte mit Geoschutz g.g.A. Großräschener See

19

Weinbau Dr. Wobar – Landwirtschaftsbetrieb Lindenfeld GbR

Seestraße 100c,
01983 Großräschen

Geschäftsführung:
Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar

Telefon: 0151/11622315

post@weinbauwobar.de
weinbauwobar.de

WEIN WOBAR
vom Großräschener See

Während Champagner, Serrano-Schinken und Parmesankäse für Herkunft und Qualität stehen, werden Weine in Brandenburg oft unterschätzt. Der Familienbetrieb Dr. Wobar hat als erstes Weingut in Brandenburg einen EU-Geoschutz für Wein und Qualitätsschaumwein erarbeitet. 2019 begann ein intensiver Auseinandersetzungsprozess mit Weinrecht und der Beschreibung von Boden, Klima, den Arbeiten im Weinberg und im Keller.

Mit Genehmigung durch die EU im November 2023 dürfen Wobars Weine und Sekte die enge Herkunftsbezeichnung „g.g.A. Großräschener See" tragen. Großes Potenzial wird nicht nur in der besseren Vermarktung gesehen, sondern in dem weiteren Ausbau von Wertschöpfungsketten in Gastronomie und Hotellerie sowie bei der Entwicklung touristischer Angebote. Bisher durften Brandenburger Weine nur mit der Bezeichnung „Brandenburger Landwein" vermarktet werden. Kleinere geografische Einheiten waren weinrechtlich nicht erlaubt. Gemäß

dem Leitgedanken des neuen Deutschen Weingesetzes „Je enger die Herkunft, desto größer das Qualitätsversprechen" darf das Familienweingut Wobar die genaue Herkunft und besondere Qualität seiner Weine und Sekte für den Jahrgang 2023 auf den Etiketten sichtbar machen und vermarkten.

LAND
BRANDENBURG

VON DER IDEE ZUR INNOVATION

Sie haben die kreative Idee – wir den passenden Wissenschaftspartner. Damit aus Ihren Plänen innovative Produkte entstehen. In Brandenburg setzen wir auf eine enge Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Wissenschaft.

Sprechen Sie uns an!
Ihr Clustermanagement Ernährungswirtschaft

www.ernährungswirtschaft-brandenburg.de

Kofinanziert von der Europäischen Union

THE GERMAN CAPITAL REGION
excellence in food industry

Slow trips im Seenland – Zeit für Land und Leute

1

Seenland Oder-Spree e.V.

Ulmenstraße 15,
15526 Bad Saarow

Geschäftsführerin:
Ellen Rußig

Telefon: 033631/868100

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

Seenland Oder-Spree

Europäische Alltagskulturen mit touristischem Wert treffen auf spannende Persönlichkeiten, welche die Teilnehmer in ihre Welt eintauchen und hinter die Kulissen blicken lassen. Brauen und backen, Wildkräuter sammeln und verarbeiten, musizieren mit Steinen, Fossilien suchen, Glasperlen herstellen, Waldbaden, eine Orgelpfeife bauen, mit Alpakas und Eseln wandern oder persönliche Kunstwerke mit Farbe oder Kamera herstellen: bei den slow trips, von leicht unkonventionell bis komplett ausgefallen, ist für jeden das Passende dabei. Den Auftakt für die Entwicklung der slow trips bildete ein internationales Leader-Projekt mit der LAG Märkische Seen. Slow trips setzen nicht auf das Abklappern von Sehenswürdigkeiten. Ganz im Gegenteil sollen und dürfen sich slow trips-Teilnehmer Zeit für Land und Leute nehmen und den Erzählungen der Einheimischen lauschen.

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
1. PLATZ
Land- & Naturtourismus
MARKETINGPREIS 2024

Man wird zur Entschleunigung eingeladen und hat die Möglichkeit, regionaltypische Produkte kennenzulernen und besondere Handwerkskunst herzustellen, um reicher an Erfahrung und mit einem besonderen Erlebnis in der Tasche wieder nach Hause zu gehen. Dabei soll sich der Gast wie ein Einheimischer auf Zeit fühlen. Nicht zuletzt sind alle slow trips umweltfreundlich konzipiert worden.

Die mehr als 30 unterschiedlichen Angebote sind mit ihren Inhalten und Buchungsmöglichkeiten auf der Webseite ausführlich dargestellt.

Neue Oderfährverbindung Aurith-Urad

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
2. PLATZ
Land- & Naturtourismus
MARKETINGPREIS 2024

Die neue Fährverbindung zwischen dem deutschen Aurith und dem polnischen Urad ist mit ihrer rein touristischen Ausrichtung eine Alternative zur Stadtbrücke in Frankfurt (Oder). Erstmals seit 1945 bietet sie die Möglichkeit, die Oder zwischen Frankfurt (Oder) und Coschen zu überqueren und stellt einen Meilenstein in der regionalen Tourismusentwicklung des Oderlandes dar.

Auf beiden Seiten des Flusses ist der Anschluss an die jeweiligen Radwegnetze gegeben. So kann der Besucher die Grenzregion neu erleben. Ziel ist es, den grenzüberschreitenden, grünen Tourismus zu stärken, Neugierde auf das jeweils andere Land zu wecken, örtliche Unternehmen, die vom Tourismus profitieren, zu unterstützen und die Region, als lohnendes, touristisches Ziel, bekannter zu machen.

Zu diesem Zweck wurde die Broschüre „Beiderseits der Oder“ inklusive der mit Beschreibungen versehenen Karte „Schlaube Oderland“ erstellt.

Die ausgearbeiteten Touren sind auf verschiedenste Bedürfnisse abgestimmt und reichen von kurzen Visiten bis hin zu zehnstündigen Fahrten.

2

RGV Schlaube Oderland e.V.

Seestraße 7,
15295 Brieskow-Finkenheerd

Geschäftsführerin:
Marta Sztelmach-Wiecek

Telefon: 033609/728811

info@schlaube-oderland.de
schlaube-oderland.de/

RGV SCHLAUBE ODERLAND e.V.

Elbe Resort Alte Ölmühle Wittenberge

3

Genesis GmbH,
Elbe Resort Alte Ölmühle

Bad Wilsnacker Str. 52,
19322 Wittenberge

Geschäftsführer:
Jan Lange

Telefon: 03877/56799419

g.turban-schulz@oelmuehle.de
elbe-resort.de

ELBE RESORT
ALTE ÖLMÜHLE
Wittenberge

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
2. PLATZ
Land- & Naturtourismus
MARKETINGPREIS 2024

Perfekte Landidylle, frische Luft, ein weiter Blick, interessante Gastronomie, handgemachte Produkte, Wellness und gleichzeitig die Möglichkeit sich sportlich zu betätigen, all das zeichnet das Elbe Resort Alte Ölmühle in Wittenberge aus. Raus aufs Land. Gewohnheiten brechen. Sich frei und unendlich fühlen. Das Elbe Resort Alte Ölmühle in Wittenberge verbindet all das, um die Wünsche aller Gäste zu erfüllen.

Das 4-Sterne-Hotel besitzt neben zwei Restaurants, einer Nachtbar und einer Sommerbar sowie einer Konzert- und Eventlokation noch weitere Annehmlichkeiten, damit jeder Gast auf seine Kosten kommen kann. So verbirgt sich hinter dem Wellnessbereich ein sehr hochwertiges Loft SPA, aus dessen Saunen und der Loft-Terrasse man direkt auf die Elbe und in die weite Natur schauen kann.

Neben dem Restaurant gibt es einen Tauchturm sowie verschiedenste Arten von Freizeitaktivitäten Radverleih, eine Zipline quer über den Hotel-Innenhof, Kanuverleih, SUPs, Motor- und Tretboote, eine Bowlingbahn und ein Fitnessstudio. Ebenfalls gibt es Touren durchs Land mit dem Oldtimerbus und 15 min entfernt liegt ein Familien-Freizeitpark.

Regionalität wird sehr großgeschrieben. So werden den Gästen viele Produkte aus der Prignitz mit ihren Vorteilen nähergebracht. Im neuen Hofladen haben sie die Möglichkeit, die Produkte als Mitbringsel für Zuhause zu erwerben.

Steg 17 – Tradition und Moderne in der klassischen Fischerei

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.
3. PLATZ
Land- & Naturtourismus
MARKETINGPREIS 2024

Die Fischerei Rostin zeigt Wege auf, wie sich Tradition und Moderne in der klassischen Fischerei verbinden lassen. Sie verknüpft traditionelle Fischerei, nachhaltige Bewirtschaftung des Gewässers mit moderner Küche und einem Ort der Ruhe und Bildungsangeboten. Steg 17 möchte beweisen, dass es Wege in der Fischerei gibt, die ihr Aussterben verhindert.

Die Fischerei Rostin fängt mit Reusen und Stellnetzen und verarbeitet die Fische fangfrisch vor Ort ohne Transportwege. In einem alten Schiffscontainer wird in einer modernen Küche der Fisch u.a. gekocht, gebraten oder als Fischbrötchen in gehobener Qualität zubereitet und angeboten. In der Outdoorküche wird Räucherware für den direkten Verzehr vor Ort oder zur Mitnahme bereitet.

Um zu zeigen, dass Fisch nicht nur Fischstäbchen sind, bietet die Fischerei Schülern der Grundschule die Möglichkeit den Fischer bei der Arbeit zu besuchen und einen Tag im grünen Klassenzimmer am See zu verbringen. Auch Erwachsene können mit dem Fischer auf den See fahren und mehr über die Arbeit erfahren. Abgerundet wird das Angebot des Steg 17 mit der Möglichkeit des Erwerbs von Angelkarten, Räucherkursen, einer Kinderangelschule, der Ausleihe von Ruderbooten oder einem Menü auf einem Spreewaldkahn.

Aktuell ist der Bau eines Aquariums mit heimischen Fischen in Planung.

Fotogruppe SichtWeisen

4

Steg 17 – Fischerei Rostin

Zühlsdorfer Chaussee 7B
16348 Wandlitz

Geschäftsführer:
Jürgen Rostin

Telefon: 033397/287796

steg17@web.de
steg17.de

STEG 17 Fischerei Rostin

Auszeit mit Pferden

5

Auszeit mit Pferden

Angermünder Str. 56,
16248 Oderberg

Geschäftsführerinnen:
Anja Hradetzky und Lisa Wiese

Telefon: 0157/89574547

hallo@auszeitmitpferden.de
auszeitmitpferden.de

Die Auszeit mit Pferden ist eine an Frauen gerichtete Einladung in einer frei lebenden Pferdeherde, nicht nur den Tieren und der wunderschönen Natur Brandenburgs, sondern vor allem sich selbst zu begegnen. Der Alltag rückt in den Hintergrund, Zeit spielt keine Rolle mehr und es ist möglich ganz in den gegenwärtigen Moment einzutauchen.

Das Besondere an der Auszeit mit Pferden ist der geschützte Raum, in dem die Gruppe immer wieder zusammenkommt und die Erfahrungen miteinander teilt, die im Kontakt mit der Pferdeherde gemacht werden konnten. Angeleitete Achtsamkeitsübungen machen die Zeit mit den Pferden zu einem besonders intensiven Erlebnis. Das Ausreiten mit der Herde durch die wunderschöne brandenburger Natur, das gemeinsame Kochen über dem Lagerfeuer mit regionalen Lebensmitteln und das Singen unter dem Sternenhimmel runden die Auszeiten ab und lassen sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Die Auszeit mit Pferden bietet Frauen einen geschützten Erfahrungsraum, in dem sie in der wilden Natur Brandenburgs zu sich selbst finden und erleben können, wie wenig es braucht, um glücklich zu sein.

Außergewöhnlicher Urlaub in der ehemaligen Brikettfabrik

Geschichte erlebbar - Lausitz pur. Eingebettet in eine wunderschöne Landschaft der Niederlausitzer Heidelandschaft ist die Pension der perfekte Startpunkt für alle Radfahrer und Wanderer, die zugleich auch die Geschichte des Bergbaus erkunden wollen. Tauchen Sie durch zeitgenössisches Interieur in die Geschichte der Region Plessa ein. Durch die zentrale Lage ist die Region sowohl für Naturliebhaber als auch für Städtebesucher ansprechend. Die ehemalige Brikettfabrik ist eines der letzten Wahrzeichen aus der Region. Mit viel Liebe zu historischen Details wurde sie von der Bothur GmbH & Co.KG umgebaut, um den Gästen ein Stück Geschichte lebendig zu machen. Mit Wohnelementen aus der bekannten Delius Villa und dem historischen Zechensaal, der für Feierlichkeiten und Veranstaltungen genutzt werden kann, wird viel über die Geschichte der Region gezeigt. Das eingezäunte, parkähnliche Außengelände verfügt über ein Beachvolleyballfeld und eine große Entspannungswiese.

Die Pension kann derzeit bis zu 20 Personen in individuell gestalteten Zimmern beherbergen.

Als kleiner Leckerbissen für die Gäste, werden frische Wasserbüffelerzeugnisse aus eigener Zucht zum Verkauf angeboten.

6

Bothur GmbH & Co.KG / Pension Plessa

Hauptsitz:
Hohe Str. 12, 01558 Großenhain

Standort:
August-Bebel Str. 1,
04928 Plessa

Geschäftsführer:
Andre Bothur

Telefon: 0172/7552668

katrin@bothur.eu
pensionplessa.de

BOTHUR
Abbruch · Entsorgung · Kran · Erdbau

Kulinarischer Ausflugsort: Firstcrack Kaffeerösterei & Patisserie

7

Firstcrack Specialty Coffee Roasters

Firstcrack Coffee & Cake,
Eisenbahnstr. 21, 16225 Eberswalde

Firstcrack,
Raumerstr. 40, 10437 Berlin

Geschäftsführung:
Andreas Kuhn und Janine Bohn

Telefon: 030/44793883

info@firstcrack-roasters.com
firstcrack-roasters.com

EST. 2010
FIRSTCRACK
SPECIALTY COFFEE ROASTERS

Die Spezialitäten-Kaffeerösterei Firstcrack betreibt zwei Cafés: ein Café in Berlin und eins in Eberswalde. Die Liebe zu Berlin und Brandenburg spiegelt sich auch auf den Verpackungen der Kaffeebohnen wieder. Darauf werden zwei recht bekannte Wahrzeichen der Städte dargestellt.

Neben dem zweiten Café in Brandenburg, befindet sich auch die Rösterei in Eberswalde. In einer wunderschönen, historischen Industriehalle im „Rofin Park“ werden die Rohkaffeebohnen von Hand geröstet. In der Berliner Konditorei werden alle Törtchen von Hand und mit viel Herz gebacken. In der Rösterei gibt es einen Fabrikverkauf, bei dem man die Kaffeebohnen auch unverpackt erwerben kann. Ebenso bietet Firstcrack in der Rösterei Kaffeeverkostungen und Kurse rund um das bessere Brühen von Kaffee und die perfekte Zubereitung von Espresso an. Auch Liebhaber der Backkunst haben die Möglichkeit Backkurse zu buchen.

Der importierte Rohkaffee wird durch das ‚Direkt Trade Konzept‘ direkt von den Kaffeebauern in den Ursprungsländern bezogen.

Das Obst für die Törtchen kommt zum großen Teil von der eigenen Obstwiese in Zehdenick.

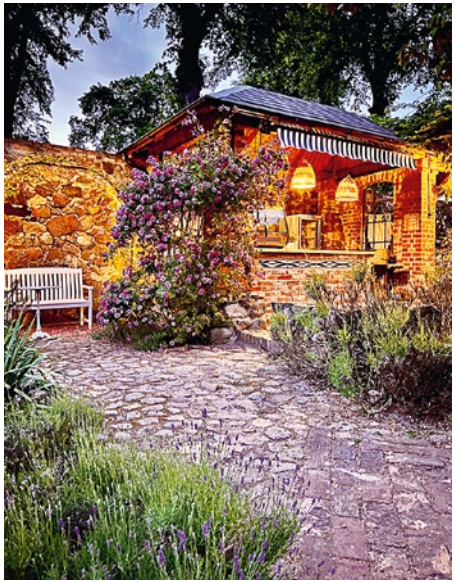
Fontane Garten mit Theo's Gartencafé

Fontane Garten – Naturtourismus mit historischen Bezügen. Das Baukulturerbe eines Gutshofdorfes nutzend, wurde mit dem „Fontane Garten" ein sinnlicher Ort auf dem Gelände einer ehemaligen Gärtnerei geschaffen. Das angegliederte Gartencafé, eingebettet in die uralte dörfliche Lindenallee und geborgen durch eine hohe Feldsteinmauer, bietet einen unverstellten Blick in das märkische Landschaftsschutzgebiet am Mühlenfließ. Naturnahe Begegnungen sind hier also stets ein Teil des kulinarischen Erlebnisses.

An diesem Wohlfühlort, der die Bedürfnisse von Stadt- oder Landbewohnern vereint, serviert Theo`s Gartencafé regionale Kaffeespezialitäten sowie selbstgebackenen Kuchen mit Zutaten, aus der nahen Umgebung. Kulturelle Veranstaltungen unter dem Zirkuszeltdach vervollständigen das Angebot.

Der Fontane Garten möchte seine Gäste von der Schönheit der umgebenden Landschaft und ihrem Erholungsfaktor überzeugen und den Blick auf regionale Produkte lenken. Slow Travel!

Im Café findet man unter anderem Spezialitäten von der Kaffeerösterei Himmelpfort, der Kraatzer Frischmilchbar, dem Naturkunstwerk Kräutersalz, der Ziegel-Braumanufaktur Zehdenick und dem Apfelhof Wähnert.



8

Fontane Garten / Theo's Gartencafé

Hauptstraße 7,
16775 Sonnenberg OT Rauschendorf

Geschäftsführer:
Michael Haddenhorst

Telefon: 0175/4026990

michael.haddenhorst@me.com
fontane-garten.de
fontane_garten_rauschendorf

Fontane Garten

Verbundenheit zwischen Mensch und Tier

9

Hof der Verbundenheit

Zehnrutenweg 4,
04916 Schönewalde
OT Wildenau

Geschäftsführerin:
Jessica Exner

Telefon:035362/740111

info@hof-der-verbundenheit.de
hof-der-verbundenheit.de

Einfach mal auftanken … Auf dem Hof der Verbundenheit haben Menschen die Möglichkeit, in Kontakt mit Tieren, der Natur und sich selbst zu kommen. So können sie ihre Beziehung zu sich selbst und zu anderen Menschen stärken.

Die vierbeinigen Kolleginnen sind gerettete Milchrinder, die spielerisch gelernt haben am Halfter zu laufen, um so gemeinsam Wanderungen durch Brandenburgs schöne Landschaft zu unternehmen. Einige Ochsen laufen sogar frei im Wald und auf den Feldern mit, da sie sich wie ein Hund abrufen lassen. Die Tiere werden stetig weitergebildet.

Bei den Einheiten beobachten und lesen die Kundinnen die Tiere und treten mit ihnen in eine Interaktion, um die Rindersprache zu erlernen.

Ein fester Bestandteil einer Mensch-Rind-Begegnung ist das Kuscheln mit den Tieren, genauso wie das Erlernen von Tricks, wie sich die Rinder seitwärts und rückwärts bewegen, sich im Kreis drehen oder sogar Treppen steigen.

Dritte (Kultur-) Orte schaffen – Landkultur 4.2!

Landkultur 4.2 ist ein neues, aus drei Säulen bestehendes touristisches Kultur-Erlebnisangebot, welches lokale, soziokulturelle Aspekte mit dem (regionalen) ökologischen Land- und Naturtourismus verbindet und eine Erweiterung des bestehenden Angebots von „Kultur & Beeren" darstellt.

Kultur & Beeren UG bietet Kreativschaffenden die Möglichkeit, sich auf dem zwei Hektar großen Hofgelände auszuleben. Freitags können regionale Kreative von Qigong über Lesungen bis hin zum Mandala malen einiges erleben. Im Spätsommer finden gemütliche Kinoabende im Beerenfeld statt. Jeden zweiten Sonnabend sorgen überregionale Künstler aus Comedy und Kabarett sowie Singer-Songwriter für einen kulturellen Input. Dazu gibt es Leckeres vom Grill, lokale Spezialitäten und Salate aus dem Hof-Garten. Hier wird stark auf Regionalität und Bio-Qualität geachtet. Aber immer „Lokal vor Bio".

Für die „Lütten" gibt es sonntags Märchenerzählungen, Schnupperkurse und vieles mehr. Die Großen können derweil ein Getränk im Café genießen und sich an der Weite des Luchs erfreuen.

10

Kultur & Beeren UG (haftungsbeschränkt)

Am Kanal 16,
16766 Kremmen

Geschäftsführer:
Jan-Gerd Kühling

Telefon: 033055/211515

kuehling@kultur-beeren.de
kultur-beeren.de

K&B Kultur trifft Beere

Urlaub im Planwagen

11

Liesje Trecking

Schönermarker Str. 3,
16278 Angermünde

Geschäftsführerin:
Nadin Halser

info@liesje-trecking.de
liesje-trecking.de

Mit 1 PS durch die Weite der Uckermark, das bietet Liesje Trecking. Die wunderschöne Uckermark im gemütlichen Reisetempo genießen und den ganzen Tag für sich nutzen. Urlaub im Planwagen bietet den Gästen den Wechsel in eine andere Art der Fortbewegung und Tagesplanung. So entsteht vom ersten Tag an eine Abkopplung vom Alltag und Konzentration auf die Belange von Pferd und Mitreisenden. Die Entschleunigung durch das entspannte Reisen ermöglichen es den Blick schweifen zu lassen und zur Ruhe zu kommen.

Der Planwagen bietet Platz zum Schlafen, Kochen und gemütlich zum Zusammensitzen, das Pferd ist Reisebegleiter und treuer Freund. Die Kaltblüter freuen sich auf jede Tour und lassen sie für jeden zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

Die Touren gehen je nach Saison 4 bis 7 Tage und tauchen die Gäste tief in die Ruhe der Uckermark ein. Das Reisetempo wirkt sofort entschleunigend und trotzdem bietet der Urlaub viele Erlebnisse in und mit der Natur.

Für Pferde & Gäste gibt es regionale Lebensmittel – Bestes Bio-Heu und Bio-Hafer aus eigener Produktion oder von regionalen Partnern wie z.B. Gut Temmen und Lebensmittel regionaler Partner wie z.B. Bio-Fleisch, Bio-Grillgut, Eier, Honig oder Marmelade.

Auch die Standplätze für die Zwischenstopps sind so gewählt, dass die Gäste in den lokalen Geschäften einkaufen, teils auch ein Brötchenservice nutzen oder in Cafés und Restaurants einkehren können.

Land.Kultur.Gut – ein Ort regionaler Vielfalt, Kultur und Geschichte

Wunderschön sanierte Altstadtgassen, umgeben von ursprünglicher Landschaft jenseits der historischen Stadtmauer - ein wahrhaft königlicher Ort zum Verweilen. Heute ist die Anlage ein beliebter Ort für Hochzeiten und Tagungen, aber auch Schauplatz vielfältiger kultureller Veranstaltungen. Königlich präsentieren sich Schlosskirche, Lustgarten und Schlossterrasse. Nebenan befindet sich der Domänenhof mit Gutshaus, Stadtinformation, Brauerei und Brennerei. Im Frühjahr erfolgt die Neueröffnung von Restaurant, Brau- und Brennhaus. Die Schlosskirche ist beliebter Ort für Hochzeiten und Veranstaltungen. Auf der Schlossterrasse und dem Domänenhof finden Open-Air-Events sowie der monatliche Frischemarkt statt. Täglich geöffnet ist die Stadtinformation mit Ausflugstipps, Veranstaltungstickets und verschiedensten regionalen Spezialitäten (z.B. Altlandsberger Bier). Seit 2023 runden touristische Pakete das Angebot ab, die im kommenden Jahr erweitert werden (Führungen, Kreativ-Workshops, Biertasting).

Entdecken Sie das Schlossgut Altlandsberg – ein Ort regionaler Vielfalt, Kultur und Geschichte, an dem sich Touristen und Altlandsberger gleichermaßen wohlfühlen. Hier treffen Tagestouristen und Radfahrer auf Brautpaare, die sich gerade in der Schlosskirche das Ja-Wort gegeben haben. Genau das macht das Areal so besonders. Verschiedene Zielgruppen finden hier ihren Raum.

12

Schlossgut Altlandsberg GmbH

Krummenseestraße 1,
15345 Altlandsberg

Geschäftsführerin:
Bettina Reinfeld

Telefon: 033438/151150

info@schlossgut-altlandsberg.de
schlossgut-altlandsberg.de

Schlossgut Altlandsberg
LAND. KULTUR. GUT.

Liebenthaler Wildlinge am Schiffshebewerk

13

SHW Tourismus- und Wirtschaftsentwicklungsgesellschaft Niederfinow mbH

Lieper Schleuse 6,
16248 Niederfinow

Geschäftsführer:
Jan Mönikes

Telefon: 033362/718250

schiffshebewerk@niederfinow.de
pferde-niederfinow.de

Das Projekt „Liebenthaler Wildlinge am Schiffshebewerk“ ist eine Initiative zur Förderung dieser seltenen Pferderasse aus Brandenburg und zur Stärkung des regionalen Naturtourismus. In enger Partnerschaft mit der kommunalen Stiftung der Mutterherde aus Liebenwalde leben seit Oktober 2022 ein Dutzend junge Wallache auf einer malerischen „Wildpferdweide“ bei den Schiffshebewerken in Niederfinow. Die Pferde dieser regionalen Rasse sind nicht nur eine Touristenattraktion, sondern leisten auch einen Beitrag zur Aufwertung eines rund 9 ha großen Areals direkt am Finowkanal zu einem attraktiven Landschaftspark am Rande der malerischen Landschaft des Nieder-Oderbruchs.

Durch individuelle Patenschaften können Interessierte die Erhaltung dieser einzigartigen Rasse nicht nur unterstützen, sondern für einen überschaubaren finanziellen Betrag auch an der Entwicklung ihres „eigenen“ Pferdes während der professionellen Ausbildung aktiv teilhaben. Das Projekt verbindet dabei nicht nur Naturschutz und Tourismus, sondern knüpft zugleich an das industriekulturelle Erbe des Ortes an, indem es die historische Tradition der Treidelpferde am über 400 Jahre alten Finowkanal aufgreift und mit regionalen Partnern wiederbelebt.

Lars Wiedemann

Soma&Ponies Kurse

Der Begriff „Soma“ kommt aus dem Altgriechischen und bezeichnet die Körper von Menschen und Tieren als gesundes Ganzes. Soma&Ponies ist also die Verbindung zwischen Mensch und Pferd auf dem Connemara-Ponyhof in Medewitzerhütten, wo seit 2023 geführte Pony-Wanderungen, Wanderritte, Workshops sowie Tages- und Wochenendseminare angeboten werden. Dabei dreht sich alles um Gesundheit, Körperbewusstsein, Wohlbefinden und Kommunikation, ergänzt um Lerninhalte rund um das Pferd und dessen Bedürfnisse.

Durch praktische Übungen aus der Physiotherapie, der Grinberg-Methode, dem Yoga und Bodywork kann der Besucher in den nonverbalen Austausch mit dem Pferd treten und dadurch wieder stärker in den Kontakt zu sich selbst und mit der Umwelt gelangen. Soma&Ponies bietet ein Angebot zur nachhaltigeren und gesünderen Zusammenarbeit mit dem Pferd an, das durch die zauberhaften Wälder des Naturparks Hoher Fläming und die regionale kulinarische Verpflegung abgerundet wird und gleichzeitig die Vernetzung der Region stärkt.

14

Soma&Ponies e.V. i.G.

Springweg 11,
14827 Wiesenburg/Mark
OT Medewitzerhütten

Geschäftsführerin:
Lisa Kahl (Vorstandsvorsitz),
Ann-Marie Kümpers
(stellv. Vorstandsvorsitz)

Telefon: 0179/48 35 470

post@somaponies.com
de.somaponies.com

Dahmeländer Stulle

15

Tourismusverband Dahme-Seenland e.V.

Bahnhofsvorplatz 5,
15711 Königs Wusterhausen

Geschäftsführerin:
Juliane Frank

Telefon: 03375/252025

info@dahme-seenland.de
dahme-seenland.de
dahmeländer-stulle.de

Die Dahmeländer Stulle ist ein Gemeinschaftsprodukt aus der Region und für die Region, welche die Vielfalt und Qualität der heimischen und saisonalen Erzeugnisse widerspiegelt. Sie wurde in der Corona-Zeit von einem Netzwerk regionaler Erzeuger und Verkäufer kreiert, um unkompliziert verfügbare Versorgungsangebote für Gäste und Bewohner des Reisegebietes zu schaffen.

Produktbasis ist das vom Brotsommelier Holger Schüren entwickelte Dahmeländer Brot. Es ist die Grundlage der individuellen Stullen-Kreationen der beteiligten Partner. Dabei setzt jeder Partner den Schwerpunkt auf sein Kernerzeugnis. So wie jene der Fischerei Aurora: Dahmeländer Stulle mit Räucherfisch oder die des Kräuter- & Naturhofes: Dahmeländer Stulle mit Kräuteraufstrichen etc.

Durch das gelungene, geschmackliche Zusammenspiel der Produkte lässt sich das Dahme-Seenland kulinarisch erleben. Umweltfreundlich verpackt wartet die Stulle auf den Genussmoment am Lieblingsplatz in einer Zeil.

Auf eigens entwickelten thematischen Radrouten lassen sich die Stullen-Partner besuchen und deren Arbeit sowie deren Erzeugnisse kennenlernen.

In der Dahmeländer Stullen-Akademie bieten die beteiligten Betriebe Kurse zu Erzeugnissen und Herstellungsverfahren an.

Picknick-Rucksack Elbe-Elster

Picknick-Rucksack Elbe-Elster - der perfekte Picknickvorbereiter und Urlaubsbegleiter. Mit dem Rucksack aus 100 % recycelten Kunststoffflaschen sind Urlauber umweltfreundlich & ressourcenschonend unterwegs, brauchen beim Lieblingsladen keine weiteren Beutel oder Taschen und können alles ganz entspannt auf dem Rücken tragen, egal ob bei einer Wanderung oder Radtour. Im Inneren entdecken diese den Einkaufsführer „Appetitmacher", der dabei hilft, die richtigen regionalen Produkte für den eigenen Geschmack zu finden.

Das „Familienmagazin" mit seinen zahlreichen Tipps rund um die Freizeitgestaltung und die „Übersichtskarte inklusive Knotenpunktwegweisung" helfen dabei, den perfekten Picknickplatz oder Ausflug zu planen. Mit dem Info-Flyer der Picknick-Momente kann das passende Picknick ganz einfach ausgesucht und per Telefon bestellt werden. Das Brillenputztuch in Picknickdeckenoptik hilft dabei den Durchblick zu behalten.

Der komplette Inhalt des Picknick-Rucksacks Elbe-Elster wurde nach einem einheitlichem Corporate Design gestaltet. Somit ist eine einheitliche Vermarktungsstrategie für den Gast sichtbar. Der Rucksack soll in der ganzen Reiseregion den Gästen zur Verfügung stehen. Erhältlich ist dieser dann an Touristeninformationen, bei Übernachtungsbetrieben und Direktvermarktern des Elbe-Elster Siegels. Wenn der Gast nach Hause fährt kann er den Rucksack inkl. Broschüren kostenfrei mitnehmen und wird somit zum Werbebotschafter der Reiseregion Elbe-Elster.

16

Tourismusverband Elbe-Elster-Land e.V.

Schlossplatz 1,
03253 Doberlug-Kirchhain

Vorsitzender:
Christian Jaschinski

Telefon: 035322/6888516

info@elbe-elster-land.de
elbe-elster-land.de

Ruppiner Tour'nbeutel

17

Tourismusverband Ruppiner Seenland e.V.

Fischbänkenstraße 8,
16816 Neuruppin

Geschäftsführerin:
Itta Olaj

Telefon: 03391/659630

olaj@ruppiner-seenland.de
ruppiner-seenland.de

Der Ruppiner Tour'nbeutel bringt unternehmungslustige Ausflügler und Urlaubsgäste zu den Herstellern regionaler Produkte, sorgt für kulinarische Entdeckungen und nachhaltige Erlebnisse und fördert nebenbei die Vernetzung regionaler Hersteller untereinander.

Die Idee: Eine sorgfältig zusammengestellte Rad- oder Wandertour verbindet Produzenten, gastronomische Einrichtungen oder Hofläden und gibt Anregungen für weitere Zwischenstopps.

Die „Genusstour mit Tour'nbeutel" rund um Lindow (Mark) wurde als erste Tour in diesem Format konzipiert. Weitere Kommunen stehen in den Startlöchern. Die Gemeinde Lindow (Mark) hat eine 35 Kilometer lange, landkreisübergreifende Radtour ausgearbeitet. Mit dem Ruppiner Tour'nbeutel erhalten Interessierte in der Tourist-Info nicht nur den geeigneten Beutel, sondern auch einen Flyer mit der Routenbeschreibung samt „Einkaufsliste". Hinter (fast) jedem Tourenstopp steckt ein regionales Produkt eines lokalen Anbieters oder Gastronomiebetriebs. Das Produkt inspiriert auf Entdeckungstour zu gehen, Menschen und ihre Lebensart vor Ort kennenzulernen und kulinarische Schätze der Region zu erwerben. Der Fahrradausflug wird so zur Genusstour und unterstützt nebenbei die lokale Wirtschaft. Der schicke lokal in Vielitz bestickte Tour'nbeutel aus Jeansstoff – als Tasche oder als Rucksack tragbar – übernimmt später gerne die Rolle des Alltagsbegleiters.

Regionale Lebensmittel kaufen – Jetzt erst recht!

Eine gemeinsame Initiative regionaler 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

www.regional-jetzt.de

Weitere Publikationen des pro agro e.V.

Ob Urlaub auf dem Lande, Ausflüge oder Einkaufen beim Bauern: mit unseren Publikationen erhalten Sie Anregungen und Angebote aus dem ganzen Land. Zum Blättern oder Klicken, ganz wie Sie wünschen!

proagro.de/kataloge-bestellen/
brandenburger-landpartie.de

landurlaub-brandenburg.de

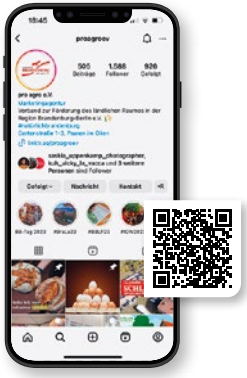
pferdeland-brandenburg.de

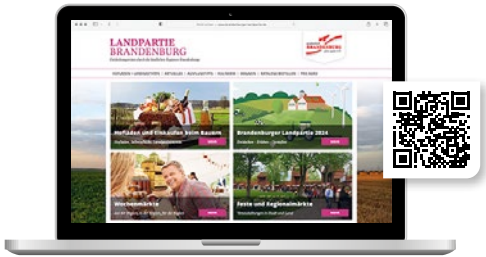
Folgen Sie uns auf unseren Kanälen

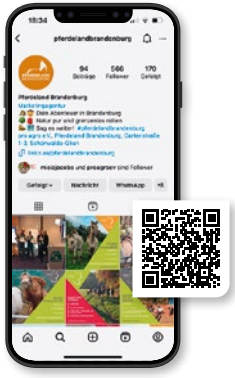
Natürlich Brandenburg - pro agro

Brandenburger Landpartie

Pferdeland Brandenburg







in 𝕏
proagroev

brandenburger-landpartie.de

pferdelandbrandenburg

natürlich BRANDENBURG pro agro e.V.

Wir pflegen, was wir lieben.

Heimat. Land. Brandenburg.

brandenburger-landpartie.de

@proagro @proagroev

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz

Kofinanziert von der Europäischen Union

Nach der Preisverleihung ist vor der Preisverleihung!

Sie wollen 2025 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“.

Adobe Stock / WS Studio 1985

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: Adobe Stock / yamix / gkrphoto / USeePhoto

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.

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C118112

LIBERTÉ ÉGALITÉ DORF-KNEIPE.

JEDER WILL DAHIN.

JETZT ANHÖREN:

BRANDENBURG.
ES KANN SO EINFACH SEIN.