

Fürstenberger Seenland · Gransee · Himmelpfort · Stechlin · Zehdenick

Brandenburgische Seenplatte

Einfach

GUTES ESSEN



**BRANDENBURG**

# GUTES VOM MARKT



## Brandenburger Dorf- und Erntefest

Regionalmarkt mit Festumzug und Wahl der Brandenburger Erntekönigin, Ort wird zeitnah bekanntgegeben

## Brandenburger Landpartie

Entdeckungstour zwischen Prignitz und Lausitz mit über 200 landwirtschaftlichen Betrieben und vielen regionalen Produkten

## Brandenburger Schlachtfest

Produkte aus dem Fleischer- und Genusshandwerk zum Verkosten – in Begleitung der „Antenne Brandenburg-Schlachtfestparty“ auf dem Gelände des Märkischen Ausstellungs- und Freizeitzentrums (MAFZ) Paaren

## Brandenburger Spezialitätenmarkt

Erzeugermarkt mit regionalen Bio-Produkten sowie landestouristischen Angeboten in der Domäne Dahlem in Berlin

## Erntefest Bergsdorf

Ernteumzug und Schwoof

## Erntedankfest Dollgow

traditioneller Umzug mit vielen liebevoll geschmückten Erntewagen und Tanz am Abend

## Internationale Grüne Woche

internationale Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau auf dem Messegelände Berlin

## Landmarkt vom Tagesspiegel

regionale Qualitätsprodukte, kulinarische Lesungen, Expertentalks und Kinderprogramm auf dem Hof am Askanischen Platz in Berlin

## Pferdemarkt in Gutengermendorf

alljährlich stattfindender Pferde- und Hobbymarkt im Löwenberger Land

## Regionalmarkt Brandenburg

regionaler Erzeuger- und Händlermarkt mit Spezialitäten und Produkten im Archäologischen Landesmuseum in Brandenburg an der Havel

## Regionalmarkt Oranienburg

regionales Handwerk und allerlei Kinder- und Erwachsenenunterhaltung im Schlosspark von Oranienburg

## Spargelhof Kremmen

regelmäßige Veranstaltungen zu allen vier Jahreszeiten

## Solanum

alle zwei Jahre stattfindendes kulinarisches Festival in Rheinsberg mit regionalem Händler- und Produzentenmarkt, Lesungen, Führungen, Vorträgen, Konzerten und Filmen

Im Dezember gibt es in der Region diverse stimmungsvolle **Weihnachtsmärkte**.

Die getroffene Auswahl erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, gibt aber einen schönen Einblick in die breite Vielfalt der hier hergestellten Produkte.

# INHALT

## OBST & GEMÜSE

Apfelhof Wähnert .....	8
Biohof Kepos .....	10
Denny Herkt AGRAR-Z .....	12

## KÄSE

Ziegenkäserei Capriolenhof .....	14
----------------------------------	----

## FLEISCH

Bergsdorfer Wiesenrind .....	16
Richard's Wild .....	18
Landfleischerei Müller .....	20

## REGIONAL SCHENKEN

Die REGiO-Card .....	22
----------------------	----

## FISCH

Seenfischerei Himmelpfort .....	24
---------------------------------	----

## HONIG

Imkerei Rainer Laux .....	26
Zeidlerei Zernikow .....	28

## KRÄUTER

NaturKunstWerk .....	30
----------------------	----

## KAFFEE

Himmelpfort Kaffee .....	32
--------------------------	----

## SCHOKOLADE

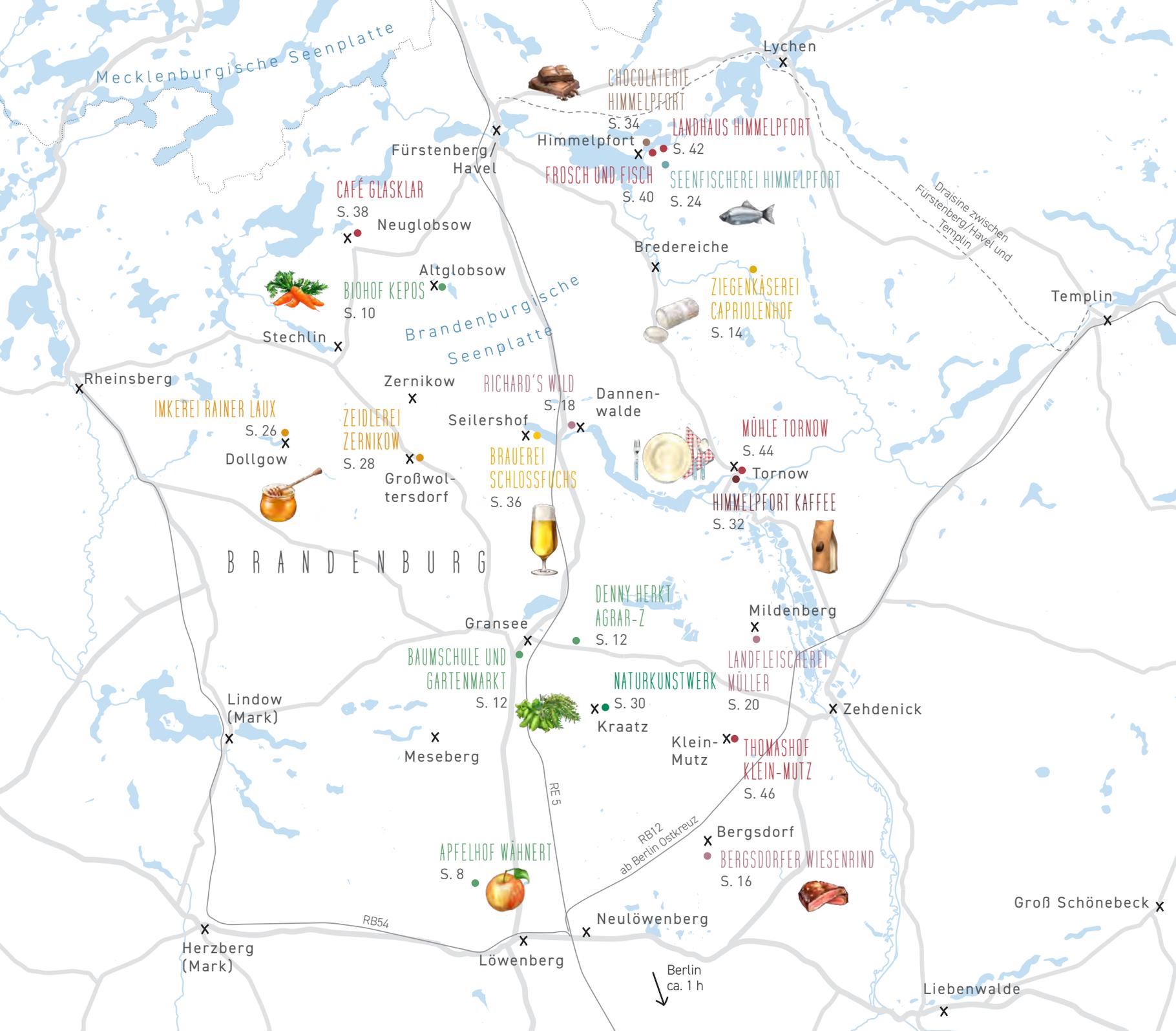
Chocolaterie Himmelpfort .....	34
--------------------------------	----

## BIER

Seehotel Louise mit Brauerei Schloßfuchs .....	36
--	----

## REGIONALE KÜCHE

Café Glasklar .....	38
Frosch und Fisch .....	40
Landhaus Himmelpfort .....	42
Mühle Tornow .....	44
Thomashof Klein-Mutz .....	46



Mecklenburgische Seenplatte

Brandenburgische Seenplatte

BRANDENBURG



CHOCOLATERIE HIMMELPFORT

S. 34

LANDHAUS HIMMELPFORT

S. 42

Himmelpfort

FROSCH UND FISCH

S. 40

SEENFISCHEREI HIMMELPFORT

S. 24



Draisine zwischen Fürstenberg/Havel und Templin

CAFÉ GLASKLAR

S. 38

Neuglobsow



BIOHOF KEPOS

S. 10

Altglobosow

Stechlin

ZIEGENKÄSEREI CAPRIOLENHOF

S. 14

Bredereiche

X

Templin

Rheinsberg

IMKEREI RAINER LAUX

S. 26

Dollgow



ZEIDLEREI ZERNIKOW

S. 28

Großwolltersdorf

RICHARD'S WILD

S. 18

Seilershof

BRAUEREI SCHLOSSFUCHS

S. 36

Dannenwalde



MÜHLE TORNOW

S. 44

Tornow

HIMMELPFORT KAFFEE

S. 32



BRANDENBURG



DENNY HERKT AGRAR-Z

S. 12

BAUMSCHULE UND GARTENMARKT

S. 12



NATURKUNSTWERK

S. 30

Kraatz

LANDFLEISCHEREI MÜLLER

S. 20

Mildenberg

X

Lindow (Mark)

X

Meseberg

X

Klein-Mutz

X

THOMASHOF KLEIN-MUTZ

S. 46

RB12 ab Berlin Ostkreuz

Bergsdorf

BERGSDORFER WIESENKIND

S. 16



APFELHOF WÄHNERT

S. 8



Neulöwenberg

Löwenberg

Berlin ca. 1 h

Herzberg (Mark)

X

Groß Schönebeck

X

Liebenwalde

X

RB54

RE5



## SCHÖNE GRÜSSE VOM LAND!

Regional. Dieses Wort ist ein Versprechen – das sich schmecken lässt. Es steht für natürliche Frische, guten Geschmack und individuelle Herstellung. Für all das, was den Charakter einer Landschaft auf den Teller bringt. Pur Unverfälscht. Wie die saftigen Wiesen, dichten Wälder und Gewässer voller Leben, die die Gegend in der Brandenburgischen Seenplatte prägen – und für vollen Geschmack sorgen.

Doch wie schmeckt es entlang der oberen Havel überhaupt? Und wer sind all jene, die heimische Produkte auf den Teller bringen oder auf traditionelle und innovative Weise weiterverarbeiten? Wir wollen Sie mit dieser Broschüre zum Kennenlernen und Probieren einladen.

Bodenständig, deftig und durchaus vielfältig, aber auch fein und erlesen – machen Sie sich auf das Beste gefasst. Auf dass Sie den Geschmack vom Landkreis Oberhavel in Ihren Vorratskeller, Ihren Kühlschrank und auf Ihre Teller lassen!

Ihr Team von der REGiO-Nord





34 APFELSORTEN LIEFERN  
DIE FRÜCHTE FÜR DEN  
SELBSTGEPRESSTEN MOST.



## SAFTIGES VERGNÜGEN

Gravensteiner, Gascoynes Scharlachroter, Geheimrat Breuhahn: Die Apfelsorten auf Susann Wähners Hof in Hoppenrade erzählen Geschichten. Wo komme ich her? Wer hat mich erschaffen? Ihre eigentümlichen Namen verraten Geheimnisse aus der Vergangenheit. Alte Sorten haben es der naturbewussten Unternehmerin angetan. Seit 2008 betreibt sie den Ökohof. Mit großem Erfolg. Noch in handwerklicher Feinarbeit wird bei Susann Wähner gemostet. Ab einer Mindestabgabemenge von 50 Kilogramm erhalten Kunden, die eigene Früchte auf den Hof bringen, den Saft. Wer wöchentlich die Frische des Apfelhofes genießen möchte, kann sich zudem die Grüne Wunschliste liefern lassen.

Neben Äpfeln wachsen auf den Streuobstwiesen Birnen, Pflaumen, Kirschen und Pfirsiche. Die Früchte werden verkauft und zu Saft, Marmeladen, Gelees, Brand, Wein und Chutneys weiterverarbeitet. Rund ums Jahr gibt es im Hofladen selbstangebautes Gemüse, Eier von glücklichen Hühnern, Lamm, Ente, Gans und Huhn, im Herbst alte Obstgehölze. Seit 2010 gehören wieder einige Bienenvölker zum Hof. Neben der Bestäubung der Obstbäume liefern sie die Basis für verschiedene Honigsorten, die auch im Hofladen angeboten werden.

[www.apfelhof-waehner.de](http://www.apfelhof-waehner.de)

Der Hofladen ist freitags und samstags geöffnet. Urlaub auf dem Bauernhof mit Hühnern, Gänsen, Enten und Schafen? Einfach hier buchen.

*„Streuobst ist Kulturgut. Wir müssen die Streuobstwiesen in ihrer Vielfalt erhalten – für den Geschmack und als Lebensraum für Tiere.“*

**Apfelhof Wähner**  
Susann Wähner  
Gartenweg 1  
16775 Löwenberger Land  
Ortsteil Hoppenrade  
Telefon: 033084 507195  
[apfelhof-waehner@t-online.de](mailto:apfelhof-waehner@t-online.de)



FRISCH VOM BEET DIREKT  
IN DIE KÜCHE: GEMÜSE  
SELBST ERNTEN NAHE DEM  
STECHLINSEE



## EIN KOHL KOMMT SELTEN ALLEIN

Tautrunken stehen die grünen Vitaminbomben in meterlangen Reihen auf den Feldern des Kepos-Biohofs in Altglobsow. Mit einem kraftvollen Schnitt trennt Frank Rumpe den Weißkohl von der Wurzel. Gemeinsam mit einer bunten Schar Menschen produziert der Biohof-Betreiber Gemüse und Früchte – gesund, heimisch und vielseitig. Einmalig ist das Konzept des Hofes, dessen Name sich aus dem Griechischen ableitet. Der Philosoph Epikur errichtete eine Schule des Gartens. Sie diente zum Lernen und Leben und war für alle Menschen zugänglich. So ist auch der Biohof Kepos ein offener Garten, in dem der gebürtige Schweizer und sein Team die Natur mit Liebe nachhaltig pflegen.

Willkommen sind hier alle Besucher, egal ob sie ausruhen, mit anpacken oder Gemüse ernten wollen. Gäste bewegen sich frei auf dem Hof, wiegen das Gemüse selbst ab und bezahlen direkt in die Kasse des Vertrauens. Auf den Feldern wachsen fast alle Gemüsearten, im Herbst schenken die vielen Obstbäume ihre Früchte. Und wer das Treiben auf dem Hof länger als eine kurze Gemüseernte lang genießen möchte, kann sich in einer der gemütlichen Ferienwohnungen des Biohofs einmieten.

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

Die Selbsternte und der Gemüseeinkauf auf dem Hof sind täglich von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang möglich.

*„Frischeres Gemüse als in Altglobsow – das gibt es nicht.“*

### **Kepos**

Biohof in Altglobsow  
Frank Rumpe  
Seestraße 1b  
16775 Großwoltersdorf  
Ortsteil Altglobsow  
Telefon: 033082 407348  
Mobil: 0151 64429995  
[mail@biohofkepos.de](mailto:mail@biohofkepos.de)



OB KLAR ODER TRÜB,  
GRANSEER APFELSAFT  
TRIFFT VIELE  
GESCHMÄCKER.



## JEDER AST EINE GESCHICHTE

Saft aus 6.000 Kilogramm Äpfeln hat der heiße Sommer Denny Herkt beschert. Lange wird der Vorrat nicht reichen. Denn Apfelsaft aus Gransee ist beliebt und traditionsreich. Vor der Wende befand sich hier ein wichtiges Apfelanbaugesamt.

*„Die Granseer Äpfel haben eine lange Tradition. Vor der Wende waren die Plantagen hier richtig groß.“*

Der Saft landet nicht nur bei den Einheimischen im Glas. Berliner, die in der Brandenburgischen Seenplatte urlauben, kommen gern im Granseer Hofladen vorbei, um sich mit Vorräten zu versehen oder einfach frisches Gemüse und Obst einzukaufen. Das kommt von den eigenen Feldern oder aus der weiteren Region. Künftig möchten Denny Herkt und sein Team das Angebot erweitern und sich am Melonenanbau versuchen. Doch damit nicht genug. Auch in der Baumschule, die zum Unternehmen gehört, wird es eng. Neben herkömmlichen Nadel- und Laubgehölzen, Beet- und Balkonpflanzen (selbst gezogen), Rosen und Sträuchern sind alte Sorten gefragt. Gärtnern liegt im Trend, sagt Denny Herkt. Bei ihm gibt es dafür nicht nur das passende Zubehör wie Erden oder Rindenmulche, sondern auch eine kompetente und freundliche Beratung.

[www.agrar-z.de](http://www.agrar-z.de)

Der Hofladen bietet die breite Palette regionaler Erzeugnisse und ist montags bis samstags immer schon ab 8 Uhr geöffnet.



**Denny Herkt AGRAR-Z  
Agrarhandel und  
Dienstleistung**  
Strelitzer Straße 14  
16775 Gransee  
Telefon: 03306 2121040  
[d.herkt@agr-ar-z.de](mailto:d.herkt@agr-ar-z.de)





BESTE RESTAURANTS  
SCHWÖREN AUF DEN  
HANDGEFERTIGTEN KÄSE.



## AROMATISCHE LUFTSPRÜNGE

Der Ziegenfrischkäse ist eine Wucht. Zart, unvergleichlich cremig, vielseitig einsetzbar – als Brotaufstrich, für die Herstellung von Kuchen oder Quiche. Und so ist er an der Schleuse Regow auf dem Capriolenhof – benannt nach der Capra, der Ziege und ihren typischen Kapriolen, den Luftsprüngen – die Basis der meisten Weichkäsesorten, die Sabine Denell herstellt.

Rund 150 Toggenburger Ziegen liefern dafür die Rohmilch. Die Tiere beweideten 100 Hektar Heide, jeden Tag führt sie Hanspeter Dill hinaus und lässt sie fressen, was die Jahreszeit bietet. Aus dem Ziegenfrischkäse werden unter anderem Elfenbrüstchen, Aschenputtels Hügelchen und Havelspatzen geformt – Luftfeuchtigkeit, Formen und Reifekulturen machen dann den feinen Unterschied. Sehr beliebt ist in der Einkehr deshalb die „Käse-Uhr“, eine Platte mit allen Käsesorten. Im Hofladen gibt es auch Zickleinfleisch, Käsehäppchen, Ziegenkäsekuchen und Ziegenmilchreis.

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

Der Hofladen und die Einkehr sind von Ostern bis Oktober geöffnet. Der Käse wird im Hofladen, auf Märkten und bei ausgewählten Partnern verkauft. Alle Standorte und Öffnungszeiten sind immer aktuell auf der Website.

*„Die Ziegen leben das ganze Jahr draußen, mit der Landschaft im Einklang. Sie liebevoll und artgerecht zu halten, ist unser oberstes Ziel.“*

**Ziegenkäserei Capriolenhof**  
Sabine Denell und  
Hanspeter Dill  
Schleusenhof Regow 1  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Bredereiche  
Telefon: 033087 51183  
[info@capriolenhof.de](mailto:info@capriolenhof.de)





FRISCHES RINDFLEISCH  
AUS EIGENER SCHLACHTUNG  
– DIREKT VERMARKTET,  
NACHHALTIG GUT



## FLEISCH-ESS-LUST

Satt dunkelrot, fest in der Struktur, feine Fettmarmorierung, ausgeprägter Fettrand: Hochwertiger als das Bergsdorfer Wiesenrind kann Fleisch kaum sein. Das liegt vor allem daran, dass es den Tieren bei Christoph Lehmann und seinem Team von der Agrar GmbH Bergsdorf saugut geht. Die Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung im Herdenverband auf und verbringen ihr ganzes Leben draußen auf den Wiesen rund um Bergsdorf, im Winter auf der Koppel am Fichtenberg.

Spezialisiert hat sich das Unternehmen auf die Zucht und das Veredeln von Mastrindern der Rasse Uckermärker. Die Flächen werden modern und mit ressourcenschonenden Anbaumethoden bewirtschaftet. Dabei liegt dem Unternehmer die Direktvermarktung des Bergsdorfer Wiesenrinds am Herzen. Von der Geburt des Tieres bis zum fertigen Lebensmittel – hundertprozentige Transparenz ist sein Anspruch. Besucher können sich davon jederzeit auf dem Hof überzeugen. Neben frischem Rindfleisch hat die Agrar GmbH Bergsdorf auch Wurst im Angebot, natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

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

Dienstags bis freitags ist zwischen 9 und 12 sowie zwischen 13 und 16 Uhr geöffnet, nach Absprache auch gerne außerhalb dieser Zeiten und am Wochenende.

*„Von der Geburt, über die liebevolle Aufzucht der Rinder bis zur möglichst schonenden Schlachtung liegt alles in unserer Hand.“*

**Bergsdorfer Wiesenrind – Agrar GmbH Bergsdorf**  
Christoph Lehmann  
Liebenberger Weg 12c  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Bergsdorf  
Telefon: 033088 50247  
Mobil: 0160 93189736  
[info@wiesenrind.de](mailto:info@wiesenrind.de)



DEN TREND DES BEWUSSTEN  
GENIESSENS AUFGREIFEN  
UND KUNDEN MIT FRISCHEN  
WILDPRODUKTEN BELIEFERN



## WILD AUF WILD

Butterzart schmiegt sich das Rehrückenfilet auf die Zunge. Cremige Rosenkohlblätter und eingelegte schwarze Nüsse ergänzen das Geschmacksfeuerwerk. Im Bistro der Fleischerei Richard's Wild in Dannenwalde beweist Guido Richard seine Kochqualitäten und serviert saisonabhängig Köstliches in seiner Heimat.

Die hat Guido Richard nie losgelassen. Nicht als er in renommierten Häusern seine Kochausbildung machte und später fern der Heimat als Koch arbeitete. Zurück zu den Wurzeln verwirklichte sich der Jäger den Traum von der eigenen Wildfleischerei. Schon als Kind begleitete er seine Eltern auf Pirschgängen. Seine Mutter Rosemarie arbeitet heute mit im Unternehmen. Hier wird Wildbret veredelt, in Handarbeit Wurst und Schinken hergestellt – aus freilebendem Wild der Umgebung. Passend zum Wild werden Wildkräuter wie Vogelmiere, Gundermann, Waldmeister, Giersch und Waldklee angeboten. Wildblumenblüten sind ebenso im Sortiment wie selbstgemachte Marmeladen, Pickles und Pestos aus heimischen Kräutern.

[www.richards-wild.de](http://www.richards-wild.de)

Die Öffnungszeiten des Hofladens mit Bistro liegen in der Hauptsaison von Montag bis Sonntag zwischen 9 und 17 Uhr, in der Nebensaison von Mittwoch bis Sonntag zwischen 9 und 17 Uhr.

*„Mehr ‚Bio‘ geht nicht. Wild ist gesund und regional. Es lebt allein von dem, was der Wald bietet.“*

**Richard's Wild**  
Köstlichkeiten aus  
Brandenburger Wäldern  
Guido Richard  
Fürstenberger Straße 2  
16775 Gransee  
Ortsteil Dannenwalde  
Telefon: 033085 509933  
Telefon/Hofladen:  
033085 505871  
[info@richards-wild.de](mailto:info@richards-wild.de)





ZU JEDER GELEGENHEIT –  
SCHMACKHAFTE SCHINKEN SIND  
DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES.



## KOSTBARKEITEN AUS DEM RAUCH

Sein Geschmack liegt in der Ruhe. Der Schinken bekommt in der Landfleischerei Müller alle Zeit der Welt – dazu Kräuter, Gewürze, Salz und Leidenschaft zum Produkt. Wenn in anderen Betrieben Masse und Tempo zählen, geht es hier entspannter zu. Die einzelnen Produktionsschritte werden traditionell per Hand erledigt. Das kann man sehen, spüren und schmecken. Bei Auswahl und Einkauf des Fleisches und der Gewürze wird auf beste Qualität und Regionalität geachtet.

Seit 1984 stellt Peter Müller Fleisch-, Wurst-, Grill- und Schinkenspezialitäten in Mildenberg her. Bis heute ist das Unternehmen in Familienhand. 2006 kam Tochter Stefanie Müller nach ihrer Ausbildung zurück. Die Fleischermeisterin kümmert sich um die Geschäfte, hat einen Abschluss als Kaufmännische Fachwirtin. Ihr und dem zehnköpfigen Team sind das Tierwohl und ein vertrauensvoller Kontakt zu Geschäftspartnern wichtig. Neben ihren Produkten bietet die Landfleischerei einen Partyservice an – für jeden etwas, für alle ein Genuss.

[www.landfleischerei-peter-mueller.de](http://www.landfleischerei-peter-mueller.de)

Die Landfleischerei ist immer dienstags bis samstags geöffnet. Die Produkte werden aber auch im mobilen Verkauf angeboten: Die Tourenpläne stehen auf der Website.

*„Wir lieben unser Handwerk. Für uns ist es keine Frage, dass wir unsere Produkte selbst herstellen.“*

**Landfleischerei Müller**  
Stefanie Müller  
Mildenberger Dorfstraße 61  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Mildenberg  
Telefon: 03307 2794  
[fleischerei-p.mueller@arcor.de](mailto:fleischerei-p.mueller@arcor.de)



REGIONAL  
SCHENKEN =  
HEIMAT



## Die REGiO-Card

### Unser Gutschein für Heimatkunden - ab sofort erhältlich

Mit der REGiO-Card können Sie jetzt Ihren Liebs-  
ten, Freunden, Bekannten, Nachbarn, Kollegen eine  
Freude machen. Der elektronische Gutschein ist  
das passende Geschenk für jeden Heimatkunden  
und jeden Anlass – Geburtstag, Jubiläum, Eintritt  
in den Ruhestand oder als Dankeschön.

Die Gutscheinkarte in den Farben und mit den  
Wahrzeichen der Städte Gransee, Zehdenick und  
Fürstenberg/Havel kann mit einer beliebigen Sum-  
me zwischen 5 und 150 Euro aufgeladen werden.  
Einlösbar in Geschäften, Restaurants und weite-  
ren Unternehmen der drei beteiligten Orte. Die  
Unternehmen präsentieren sich im Internet unter  
[www.regio-card.info](http://www.regio-card.info). Ein Aufkleber mit einem R  
in den Geschäften markiert vor Ort die beteiligten  
Firmen. Das Symbol ist in dieser Broschüre jenen  
Anbietern zugeordnet, bei denen Sie mit der RE-  
GiO-Card bargeldlos einkaufen können.



#### Die REGiO-Card gibt es hier:

**Tourist-Information Fürstenberg**

Markt 5, Telefon: 033093 32254

**Tourist-Information Stechlin**

Stechlinseestrasse 21, Telefon: 033082 70202

**Stadtbibliothek Zehdenick**

Falkenthaler Chaussee 1, Telefon: 03307 4684 200

**Amt Gransee und Gemeinden**

Baustraße 56, Telefon: 03306 751 114



FISCH VON AAL BIS ZANDER,  
FRISCH GEFANGEN AUS  
DEN SEEN RUND UM  
HIMMELPFORT



## ANGEBISSEN

Jeden Tag hat Mathias Winkler dieselbe Aufgabe: den Hunger seiner Gäste auf frischen Fisch stillen. Dafür fährt er in den frühen Morgenstunden 1.000 Hektar Wasser der Seen rund um Himmelport ab. Vom Stolpsee aus startet der Fischer zu seiner Tour – egal ob der Wind peitscht, es regnet oder Morgentau auf den Bäumen einen sonnigen Tag ankündigt. Wenn der gebürtige Mecklenburger, der im Team der Seenfischerei Himmelport von Klaus-Peter Gensch arbeitet, nach Stunden wieder in den kleinen Hafen einfährt, geht es daran, den morgendlichen Fang zu verarbeiten.

In der Gaststätte der Seenfischerei kommt die Beute des Morgens frisch zubereitet auf die Teller: schonend gegrillter Wels oder Zander aus dem Stolpsee, Saibling und Fischbulette zum Beispiel. Im Ladengeschäft gibt es deftige Fischbrötchen, unter anderem mit Matjesfilet oder Bismarckhering. Wer selbst kochen möchte, kann Hechte, Zander und Aale aus dem eigenen Reusen- oder Stellnetzfang mitnehmen. Auch geräuchert wird in der Seenfischerei – mit einer ganz besonderen Holzsorte. Erlenholz sorgt für eine rötliche Färbung der Fische und einen unverwechselbaren Geschmack, ob vor Ort oder zu Hause.

[teichwirtschaftblumbergermuehle@web.de](mailto:teichwirtschaftblumbergermuehle@web.de)

Geöffnet ist von April bis Oktober täglich von 9 bis 17 Uhr, außerhalb der Saison nach telefonischer Vereinbarung.

*„In der Saison beginnt der Arbeitstag um 4 Uhr morgens. Die Stille auf dem See um diese Zeit ist unbeschreiblich.“*

### Seenfischerei Himmelport

Klaus-Peter Gensch  
Stolpseestraße 18  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelport  
Telefon: 033089 41209  
Telefon/Gastronomie:  
033089 43038  
teichwirtschaftblumbergermuehle@web.de



FLÜSSIGES GOLD DIREKT  
UND FRISCH VOM IMKER UND  
DEN ERHALT DER UMWELT  
FÖRDERN



## ALLES IN HONIG

Für Rainer Laux ist Honig noch immer etwas Besonderes. So gehört das flüssige Gold bei ihm am Sonntag aufs Brötchen. Manchmal darf es auch Wabenhonig sein. Die Spezialität hat der Imker saisonal im Angebot. Der naturreine Bienenhonig noch in der Wachswabe des Bienenstockes, so wie ihn die Bienen eingetragen und zubereitet haben, bietet den ursprünglichen Geschmack des Honigs.

Seit 13 Jahren verdient Rainer Laux mit der Imkerei seinen Lebensunterhalt, 1986 hat er das Unternehmen von seinem Großvater als Hobby übernommen. Inzwischen kann sich Rainer Laux nicht mehr vorstellen, ohne seine 70 Bienenvölker zu sein. Die fleißigen Insekten und die Arbeit direkt vor der eigenen Haustür inmitten der Brandenburgischen Seenplatte machen Rainer Laux glücklich. Von hier stammt auch sein Honig. Die abwechslungsreiche Landschaft spiegelt sich in den Sorten wider – ob Linde, Sonnenblume, Kornblume, Heide, Robinie, Spargelblüte, Sommerblüte, Raps oder Phacelia. Diese bietet er neben weiteren Produkten aus Honig, Propolis und Gelee Royal in seinem Hofladen an.

[www.imkerei-stechlin.de](http://www.imkerei-stechlin.de)

Der Hofladen ist auf Nachfrage geöffnet. Der Honig ist in diversen Tourist-Informationen und regionalen Läden erhältlich, über den Online-Versand jederzeit.

*„Ich habe großen Respekt vor der Leistung der Bienen. Ich lerne täglich von ihnen.“*



**Imkerei Rainer Laux**  
Rainer Laux  
Dorfstraße 51  
16775 Stechlin  
Ortsteil Dollgow  
Telefon: 033082 50484  
[kontakt@imkerei-stechlin.de](mailto:kontakt@imkerei-stechlin.de)



## VOM ZEIDLERHONIG KOSTEN UND DIE WELT DER BAUMIMKEREI ENTDECKEN



## DAS SÜSSE SUMMEN AM POLZOWKANAL

Ines Alkewitz hält Bienen, eine gewöhnliche Imkerin ist sie deswegen nicht. Wer auf ihren Hof kommt, um Honig zu kaufen, merkt das schnell. Besucher lässt die Landschaftsarchitektin verschiedene Honigsorten kosten. Ein Napf enthält Bienengold mit Blüten und Pollen, dunkel im Ton, den Zeidlerhonig. Die Zeidlerei, auch Baum- oder Waldimkerei genannt, hat Ines Alkewitz auf einer Reise in die Ukraine entdeckt. Die gemeine Imkerei beschäftigt sie schon länger, seit sie Anfang der 1990er-Jahre nach Zernikow zog.

Inzwischen dreht sich bei ihr vieles um die uralte Tradition der Zeidlerei, der sie in den Wäldern im Naturpark Stechlin-Ruppiner Land wieder zum Leben verhilft. Allein um die Honigernte geht es ihr nicht, sondern um den Lebensraum für wilde Bienenvölker. Ausgehöhlte Kiefernstämme, die sogenannten Klotzbeuten, dienen den Tieren als Nistplatz. In ihrem Zernikower Garten hat sie diese inzwischen auch angebracht, lässt den Bienen alle Zeit beim Wabenbau und einen Großteil des eigenen Honigs als Nahrung. Wer von dieser Köstlichkeit zehren möchte, muss schnell sein – gerade der Zeidlerhonig ist oft in kürzester Zeit vergriffen.

[www.zeidlerei-zernikow.de](http://www.zeidlerei-zernikow.de)

Bitte melden Sie sich für einen Besuch an, ansonsten klingeln und abwarten, ob jemand zu Hause ist ...

*„Wilde Bienen sind für den Naturkreislauf sehr wichtig. Woher sonst kommen unsere saftigen Äpfel und Birnen?“*

**Zeidlerei Zernikow**  
Ines Alkewitz  
Zernikower Straße 36  
16775 Großwoltersdorf  
Ortsteil Zernikow  
Telefon: 033082 504737  
Mobil: 0172 3007494  
[info@landstreichen.de](mailto:info@landstreichen.de)



## KRÄUTER BEGREIFEN, FRISCH ERNTEN, VERKOSTEN UND IN DER KÜCHE ZUBEREITEN



## IM KRÄUTERGLÜCK

Manuela Röhken ist der ungeliebte Ruf der Brennessel egal. Die Blätter – ob frisch oder getrocknet – nutzt sie als Tee und Gewürz, die klitzekleinen, eiförmigen Nussfrüchte veredeln Salat und Müsli. In ihrem Kraatzter Idyll, hinter einer alten zum Wohnhaus umgebauten Bauernscheune, bietet sich der Kräuterpädagogin die überwältigende Fülle einer wilden Wiese an. Dort sammelt sie täglich, am liebsten barfuß, eine Handvoll Kräuter für ihr Frühstück, prüft das Wetter für den Tag, atmet die frische Luft.

Bei geführten Entdeckungsreisen durch ihren Garten vermittelt Manuela Röhken historische Geschichten und biologische Details zu den jungen Wilden. Sie schenkt ihren Besuchern Entspannung und Freude und weckt Begeisterung für die kleinen natürlichen Dinge. Und so ist die Reise durch Manuela Röhkens Garten vor allem ein Genuss für die Sinne. Die essbaren Fundstücke – reich an wertvollen Vitaminen, Mineralien und Bitterstoffen – zeigen sich dabei oft von der Spitze bis zur Wurzel verführerisch. Daraus bereitet die Kräuterpädagogin mit ihren Gästen gemeinsam köstliche Menüs.

[naturkunstwerk.roehken.de](http://naturkunstwerk.roehken.de)

Hier werden Kräuterspaziergänge, Team-Events und Workshops angeboten und gerne Anfragen für den Besuch der Ausstellungen in der Kunstkatte Kraatz beantwortet.

*„Hinter dem Haus verschmelzen Garten und Landschaft miteinander. Gehölze, Heckenpflanzen und Stauden wechseln sich mit wilder Wiese ab.“*

### NaturKunstWerk

Manuela Röhken  
Lindenstraße 28  
16775 Gransee  
Ortsteil Kraatz  
Telefon: 03306 213650  
Mobil: 0152 54962309  
[naturkunstwerk@roehken.de](mailto:naturkunstwerk@roehken.de)



# TROMMELGERÖSTET FÜR PUREN KAFFEEGESCHMACK



## RÖSTEN, NICHT RASTEN

Schon der Schriftsteller Alexandre Dumas wusste, was zu einem guten Kaffee gehört. Nämlich genau drei Dinge: Kaffee, Kaffee und, na klar, nochmal Kaffee. Um guten Kaffee dreht sich auch alles in Patrick Klimpels kleiner Rösterei. Seit mehr als 10 Jahren kreiert er Kaffeemischungen für Feinschmecker. Das Geheimrezept für den puren Kaffeegenuss? Eine große Portion Fachwissen und ein kräftiger Schuss Liebe zum Handwerk. Patrick Klimpel besteht dabei auf höchste Bohnenqualität und faire Produktionsbedingungen. Einen Beitrag zum Erhalt der fruchtbaren Böden in den Ursprungsländern zu leisten und den Kaffeebauern sowie ihren Familien gute Lebensbedingungen zu sichern, sind wichtige Grundsätze für den jungen Unternehmer.

Was seinen Kaffee besonders geschmacksintensiv macht, sind die handgepflückten Bohnen aus ausgewählten Kleinanbaugebieten und die aufwendige Trommelröstung. Von heißer Industrieluft hält Patrick Klimpel nämlich nichts. So veredelt er seine heiß geliebten Bohnen lieber durch langsame Hitzezufuhr, die die Bohnen gleichmäßig und schonend röstet. Und das schmeckt man, ob beim äthiopischen Wildkaffee mit seinem blumigen Bouquet oder beim Hochlandkaffee aus den Anden mit würzigen Aromen und samtigen Schokoladennoten.

[www.himmelpfort-kaffee.de](http://www.himmelpfort-kaffee.de)

Das Ladengeschäft neben der Mühle Tornow ist saisonal geöffnet, der Onlineshop rund um die Uhr.

*„Nach der Trommelröstung stehen Kaffeessorten für alle Geschmäcker im Regal – noch dazu äußerst bekömmlich.“*

### Himmelpfort Kaffee

Patrick Klimpel  
Neue Straße 1  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Tornow  
Telefon: 033080 404838  
Mobil: 0176 43912524  
[info@himmelpfort-kaffee.de](mailto:info@himmelpfort-kaffee.de)



KLEINE SCHOKOLADEN-KUNSTWERKE:  
ERLEBEN SIE, WIE PRALINEN GEFORMT,  
GESPRITZT ODER GEFÜLLT WERDEN.



## IN ALLER MUNDE

Lange hat Sylke Wienold getüftelt, bis die preisgekrönte Apfel-Mohn-Praline perfekt war. Naschkatzen stoßen beim genussvollen Verzehr auf eine fein schmelzende Schokoladenhülle. Im Mund gewichen, ist der Weg frei für die fruchtige, nussigschmeckende Creme. Textur, Geschmack und Optik hat längst auch Experten überzeugt. Von der Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg hat Sylke Wienold, Herz und Kopf der Himmelpforter Chocolaterie, 2010 für die Praline den Preis für Produktinnovation und Vermarktung erhalten. Ihre Pralinenkreationen gehören zu den Sahnestücken.

In der Manufaktur produziert und verkauft sie zudem erlesene Schokoladen und attraktive Schokoladenhohlkörper nach eigenen Rezepturen. Bei der Herstellung können Besucher der Unternehmerin über die Schulter schauen. Sylke Wienold verarbeitet dabei edle Schokoladen mit hohen Kakaoanteilen. Auch Führungen und Pralinen-Workshops gibt es. 2019 ist sie mit der Chocolaterie von Hammel-spring nach Himmelpfort gezogen. Ihre Stärke, die Produktinnovation, wird sie im Weihnachtsort vorantreiben: Wo sonst bietet sich der ganzjährige Verkauf von Schokoladen-Weihnachtsmännern besser an als hier?

[www.himmelpforter-chocolaterie.de](http://www.himmelpforter-chocolaterie.de)

Am Montag und Dienstag wird die Schokolade hergestellt, die dann von Mittwoch bis Sonntag verkostigt und gekauft werden kann.

*„Unsere Produkte werden in liebevoller Handarbeit und aus etwa 17 Sorten bester belgischer Schokolade hergestellt.“*



**Chocolaterie Himmelpfort**  
Sylke Wienold  
Zur Hasenheide 21  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Telefon: 033089 409980  
[info@himmelpforter-chocolaterie.de](mailto:info@himmelpforter-chocolaterie.de)





ZWEI SORTEN SELBSTGEBRAUTES  
WERDEN IM STILVOLLEN AMBIENTE  
DES SEEHOTELS ANGEBOTEN.



## DA BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN

In schönstem Rot leuchtet Tobias Ketterers Export. Am „Schloßfuchs“ aus der gleichnamigen Hausbrauerei des Seehotels Louise hat der Diplom-Braumeister lange gefeilt. Der Geschmackskick macht seine Biere so besonders und natürlich die extravagante Mischung seiner Zutaten. Das obergärige „Quasimodo“ braut er beispielsweise aus über Buchenholz geräuchertem Malz. Ziemlich genau einen Tag dauert der Brauprozess. Bis man das fertige Bier trinken kann, vergehen dagegen Wochen.

Am Anfang ist also das Korn, das gekeimte Korn, das Malz. Das wird geschrotet, dann wird gemaischt, anschließend folgt das „Läutern“ der Würze, wobei die festen Bestandteile der Maische abgetrennt werden. Dann kann gekocht werden, damit sich das Gute aus dem Hopfen löst. Bevor nun die Hefe loslegt, aus Zucker Alkohol zu machen, muss die Würze abkühlen, sonst geht die Hefe kaputt. Im Schnitt hat die Hefe jetzt eine Woche Zeit ..., erst dann wird das Bier in Fässer und Flaschen abgefüllt – und auch hier muss noch ein wenig weiter geruht werden. Die Bierkreationen werden exklusiv im Seehotel Louise frisch gezapft, zum Probieren, Genießen und Entspannen.

[www.seehotel-louise.de](http://www.seehotel-louise.de), [www.brauerei-schlossfuchs.de](http://www.brauerei-schlossfuchs.de)

Das Restaurant im Hotel ist von Mittwoch bis Sonntag immer ab mittags geöffnet.

*„Das Brauen ist körperlich anstrengender und technisch anspruchsvoller, als viele denken. Eine Mimose darfst du dabei nicht sein.“*

**Seehotel Louise**   
mit Brauerei Schloßfuchs  
Tobias Ketterer  
Hauptstraße 40  
16775 Gransee  
Ortsteil Seilershof  
Telefon: 033085 50960  
[info@brauerei-schlossfuchs.de](mailto:info@brauerei-schlossfuchs.de)



SAISONAL, REGIONAL,  
NATÜRLICH – DIE UMWELT  
SCHONEN UND GUTES AUS  
DER REGION GENIEßEN



## EIN TELLER FRÜHSTÜCKSFREUDE

Farbenfroh starten die Gäste bei Susanne Ludwig in den Tag. Im Café Glasklar in Neuglobsow kommt der frühmorgendliche Augenschmaus nicht ohne Gemüse und Blumen auf den Tisch. Der Frühstücksteller schmeckt nach Susanne Ludwigs Heimat. Kaum ein Produkt kommt nicht aus dem Norden Brandenburgs, die meisten wie Gemüse, Obst, Brot, Eier, Honig, Wurst direkt von Manufakturen und Höfen aus den Nachbargemeinden.

Inmitten urwüchsiger Buchenwälder und nahe dem Stechlinsee möchte die Cafébetreiberin ihren Besuchern die Brandenburgische Seenplatte kulinarisch näherbringen. Auf knackigem Salat bettet sich so die Stechlinseemäräne – eine lokale Spezialität, die der örtliche Fischer persönlich vorbeibringt. Neben Kaffee-Spezialitäten aus der Siebträgermaschine und hausgebackenen Kuchenkreationen (auch vegan und glutenfrei) runden kleine herzhaftere Gerichte das Angebot ab. Im zugehörigen Laden gibt es eine schöne Auswahl an regionalen Produkten sowie die selbstgemachten Glasklar-Marmeladen. Diese finden die Gäste natürlich auch auf dem Frühstückstisch. In diesem Sinne: Guten Appetit!

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

Die jahreszeitlich aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf der Website des Café Glasklar.

*„Genuss im Einklang  
mit der Natur ist uns  
ein Anliegen.“*



**Café Glasklar**  
im Stechlinseecenter  
Susanne Ludwig  
Stechlinseestraße 17  
16775 Stechlin  
Ortsteil Neuglobsow  
Telefon: 033082 407525  
[info@cafeglasklar.de](mailto:info@cafeglasklar.de)



ESSEN WIE GOTT IN FRANKREICH:  
TYPISCHE LANDESGERICHTE WIE  
PASTETEN WERDEN AUS FRISCHEN  
REGIONALEN ZUTATEN ZUBEREITET.



## EIN FEST FÜR DIE SINNE

Aufgeschnitten ist der Anblick eindrucksvoll. Eingefasst von einer Wildfleischmasse zeigen sich Kräuter, Pistazien und Champignons. Die Masse wird von einer dünnen Brotschicht umhüllt, dazwischen steckt ein Gelee aus Wildbouillon. Aufwendig ist die Herstellung der fotogenen Delikatesse. Bis zu vier Tage kann es dauern, bis die Pastete fertig ist. Das althergebrachte Handwerk erfordert komplexe Handgriffe – vom Zerlegen des Fleisches über die Herstellung der Farce bis zum Teig. Pâtés im Teigmantel sind die Spezialität im Himmelpforter Frosch und Fisch.

Hier zaubert der Belgier Jacques Ammersbach mit jahrelanger Kocherfahrung in Frankreich klassische Menüs der französischen Küche. Monika Neubauer verführt die Gäste bei einer Tasse Café au Lait mit hausgemachtem Kuchen oder Sorbet. In Liebe füreinander und für gutes Essen vereint, möchte das Paar so seine Leidenschaft an seine Gäste weitergeben. Wer dann gar nicht mehr weg will, übernachtet einfach in einem der drei hübschen Gästezimmer.

[www.frosch-fisch.de](http://www.frosch-fisch.de)

Bitte informieren Sie sich auf der Internetseite zu den Öffnungszeiten, diese sind saisonal verschieden. Betriebs- und Familienfeiern sind jederzeit möglich.

*„Wir möchten unsere Gäste verführen – und sie in einer gemütlichen, entspannten Atmosphäre kulinarisch verwöhnen.“*

**Frosch und Fisch**  
Französische Speisen & Übernachten  
Monika Neubauer & Jacques Ammersbach  
Klosterstraße 12  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Telefon: 033089 439035  
[genuss@frosch-fisch.de](mailto:genuss@frosch-fisch.de)



IM LANDHAUS WERDEN  
AUSSCHLIESSLICH KÖSTLICHKEITEN  
AUS DER BRANDENBURGISCHEN  
SEENPLATTE SERVIERT.



## PROFITIPPS AUS ERSTER HAND

Der Anblick macht an und bringt das amouröse Abenteuer direkt ins Rollen. Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet aus der Uckermark auf dem Teller, dazu eine leichte Vinaigrette, fein gehobelter Parmigiano Reggiano, eine kleine Umdrehung aus der Pfeffermühle über dem Carpaccio – perfekt. Diesen kulinarischen Flirt lässt man sich gern auf der Zunge zergehen.

Im Landhaus Himmelpfort sorgt Küchenchef Kevin Kurth für das Dolce-Vita-Gefühl. Eingebettet in eine idyllische Seenlandschaft fällt es hier leicht, dem Alltag für ein paar Tage abzusagen. Verwöhnen gehört zum Programm in dem familiengeführten Hotel, das bereits in den 1920er-Jahren „das erste und bekannteste Haus am Platz“ war. Bei der Küchenparty erobern die Gäste das Restaurant. Mit dem Küchenchef kochen sie ein individuelles Menü nach ihren persönlichen Wünschen – ausschließlich mit Produkten aus der Region: das Rind aus der Uckermark, das Wild von Guido Richard aus Dannenwalde, der Fisch von kleinen, meist familiengeführten Fischereien aus Himmelpfort und Lychen und der Ziegenkäse vom nahen Capriolenhof.

[www.landhaus-himmelpfort.de](http://www.landhaus-himmelpfort.de)

Das Restaurant ist in der Hauptsaison in der Regel die ganze Woche geöffnet, in der Nebensaison immer am Freitag und Samstag. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

*„Es liegt uns am Herzen, regionale Betriebe zu unterstützen. Das ist unsere soziale Verantwortung als Unternehmer.“*



**Landhaus Himmelpfort**  
Hotel am See in Brandenburg  
Eichberg 10  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Telefon: 033089 4400  
[kontakt@landhaus-himmelpfort.de](mailto:kontakt@landhaus-himmelpfort.de)



NACHHALTIGKEIT AUF DEM  
ESSTISCH: REGIONALE  
AROMEN UND ZUTATEN  
AUS DER MÜHLENKÜCHE



## EINE MÜHLE BUNTES

Verführerisch rinnt der Fleischsaft über Käse und Bacon, vereinigt sich mit karamellisierten roten Zwiebeln, bevor er auf das Holzbrett tropft. Unwiderstehlich steht er da, Christian Schneiders Verkaufsschlager: der WiesenrindBurger mit Fleisch vom Bergsdorfer Wiesenrind. Regionales und saisonales Kochen ist für den Unternehmer und gelernten Koch ein Muss in der Küche. So nutzen er und sein Team gern die Fülle an schmackhaften Produkten, die die Brandenburgische Seenplatte bietet.

Im ehemaligen Getreidespeicher der Mühle befindet sich zudem ein kleiner gemütlicher Hofladen mit vielen schmackhaften regionalen Grüßen. Wanderer, Radwanderer, Auto-, Boots- und Floßfahrer können sich hier mit Proviant aus der Region entdecken. Frisches Obst und Gemüse, Kräuter aus dem Mühlengarten, Honig, Käse, Wurstspezialitäten und vieles mehr gibt es hier. In der Mühlenpension stehen rastlosen und ruhesuchenden Gästen komfortable Zimmer und Suiten zur Verfügung – nach gutem Essen sollte man sich schließlich gut betten.

[www.muehle-tornow.de](http://www.muehle-tornow.de)

In der Hauptsaison ist täglich geöffnet, in der Nebensaison immer abends an Wochenenden und Feiertagen.

*„An tollen regionalen Produkten mangelt es bei uns beileibe nicht. Darauf können wir in Brandenburg stolz sein.“*

**Mühle Tornow**  
Familie Schneider  
Neue Straße 1  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Tornow  
Telefon: 033080 404850  
[info@muehle-tornow.de](mailto:info@muehle-tornow.de)



## DAS AUGE ISST MIT: KREATIVE KUCHENINSPIRATIONEN IM THOMASHOF PROBIEREN



## AUF KUCHEN GEBAUT

Es braucht nicht viele Zutaten zum großen Glück. Auf zerbröselten Vollkornkeksebettet sich cremige Frischkäsemousse, darauf wirft die halbaufgeschlagene Sahne sanfte Wellen. Eierlikör bahnt sich seinen Weg auf der Kuchendecke. Die Eierlikörtorte gehört zu den beliebtesten Kuchen im Thomashof-Café in Klein-Mutz. Nur allein ihretwegen kommen manche Besucher, erzählt Heike Thomas. Ihr und ihrem Mann Jörg Thomas gehört der Hof mit Café und Ferienwohnungen, wo Urlauber Abenteuer und Erholung in der Natur erleben können.

Im Café, einem ausgebauten Stallgebäude, entwirft Ziehtochter Christina Klein in ihrer Kuchenwerkstatt süße Kunstwerke. Dabei setzt die studierte Architektin auf natürliche, frische und hochwertige Zutaten aus der Region. Als Zwischenstopp einer genussvollen Tour durch die Landschaft der Brandenburgischen Seenplatte können Besucher im Hofcafé und Garten zur Ruhe kommen. Am Abend erwartet die Gäste ein wöchentlich wechselndes Menü mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten aus eigener Herstellung.

[www.thomashof-kleinmutz.de](http://www.thomashof-kleinmutz.de)

Von Mai bis September ist immer am Wochenende, von Oktober bis April nur für Veranstaltungen und Brunch geöffnet. Planen Sie eine Feier, ein Seminar oder eine andere Festlichkeit? Dann öffnet das Café mit Garten und umgebauter Scheune auch außerhalb dieser Zeiten.

*„Die Landschaft hier inspiriert zu immer neuen Rezepten. Die setzen wir so oft es geht mit regionalen Produkten um.“*



**Thomashof Klein-Mutz**  
Heike und Jörg Thomas  
Alter Anger 8  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Klein-Mutz  
Telefon: 03307 3023790  
[info@thomashof-kleinmutz.de](mailto:info@thomashof-kleinmutz.de)



# PRODUZENTEN IN DER REGION

## OBST & GEMÜSE



**Agrar GmbH Kraatz**, Andreas Schmidt  
Buberower Weg 10, 16775 Gransee  
OT Kraatz, Tel. 03306 2438  
info@agrargmbh-kraatz.de  
www.agrar-gmbh-kraatz.de  
**Angebot:** frische Kuhmilch/Milchtank-  
stelle, Fleisch und Wurst vom Rind, Eier,  
Kartoffeln, Honig

**Agrar GmbH Sonnenberg**  
Granseer Straße 8, 16775 Sonnenberg  
OT Rauschendorf, Tel. 03306 2266  
info@sonnenberg-agrar.eu  
www.sonnenberg-agrar.eu  
**Angebot:** Spargel grün und weiß,  
Erdbeeren, Kürbisse

**Andreas Manzel**, Lychener Straße 15  
16798 Fürstenberg/Havel  
OT Bredereiche, Tel. 033087 52288  
**Angebot:** Eier, Eierlikör, Nudeln, Kartoffeln

**Apfelhof Wähnert S. 8**

**A & D Zehdenick Agrar- und  
Dienstleistungs GmbH**, Marcel Witzlau  
Rudolf-Breitscheid-Straße 13  
16792 Zehdenick, Tel. 03307 310862  
agrargmbhzehdenick@web.de  
**Angebot:** Kartoffeln, Getreide, Feldgehölze,  
Obstbäume

**belafarm Beetzer Landwirtschafts-  
gesellschaft mbH**, Dr. Winfried Gansewig  
Beetzer Dorfstraße 166a  
16766 Kremmen OT Beetz  
Tel. 033055 70622, info@belafarm.de  
**Angebot:** Spargel, Kartoffeln, Getreide

**Biohof Kepos S. 10**

**Granseer Hofladen und  
Gartenmarkt S. 12**

**Landwirtschaftsbetrieb Manuela Scheil**  
Hauptstraße 72, 16775 Löwenberger  
Land OT Teschendorf, Tel. 033094 51491  
bauernhof-scheil@t-online.de  
**Angebot im Hofladen:** Kartoffeln, Getreide,  
Säfte, Eier, Fruchtaufstriche, Honig, Obst,  
Gemüse, Eingewecktes wie zu Omas Zeiten

**SL Gartenbau GmbH**, André Krötz  
Perwenitzer Chaussee 2, 16727 Oberkrämer  
OT Vehlefan, Tel. 03304 39940  
info@sl-gartenbau.de, www.sl-gartenbau.de  
**Angebot:** Selbstpflücken von Erdbeeren  
und Äpfeln

**Spargelhof Kiefer**, Corinna Kiefer  
Schmachtenhagener Straße 11  
16515 Oranienburg OT Zehlendorf  
Tel. 033053 900036

SpargelhofKiefer@t-online.de  
www.spargelhof-kiefer.de  
**Angebot:** Spargel, Erdbeeren, Melonen,  
Kartoffeln und Kürbisse

**Traudels Hofladen**  
Obst & Gemüse Wegener  
Waltraud Paulig und Josef Wegener  
Margaretenhof 10, 16775 Gransee  
Tel. 03306 203135 oder Mobil 0162 3069459  
obst-gemuese-wegener@t-online.de  
**Angebot:** saisonales Obst und Gemüse,  
Eier, Honig

## KÄSE



**Ziegenkäserei Karolinenhof**  
16766 Kremmen OT Flatow  
Tel. 033922 60190  
info@guter-ziegenkaese.de  
www.guter-ziegenkaese.de  
**Angebot im Hofladen:** Ziegenkäse, Molke-  
reiprodukte, Fleisch, selbstgebackener  
Kuchen, kalte und warme Speisen, Kaffee  
mit Ziegenmilch

**Ziegenkäserei Capriolenhof S. 14**

## FLEISCH



(Rind/Kalb/Schwein/Strauß/Wild)

**Agrar GmbH Kraatz** Kontakt S. 48

**AGRO GbR Germendorf**, Nadja Sandig  
Am Wiesengrund 1, 16515 Oranienburg  
OT Germendorf, Tel. 03301 3718  
info@agro-germendorf.de  
www.agro-germendorf.de  
**Angebot:** Freilandgänse, Heu, Kompost-  
erde, Rindenmulch, Holzhackschnitzel

**Bergsdorfer Wiesenrind S. 16**

**Brandenburger Wildhandel**, Jens Brose  
Breite Straße 35, 16727 Oberkrämer  
OT Marwitz, Tel. 03304 502894  
jens\_brose@hotmail.com  
**Angebot im Hofladen:** Wildbret küchenfertig,  
Wildschinken, Wildwurst

**Fleischerei Ribbe**  
Schinkelplatz 2, 16775 Gransee  
Tel. 03306 2233

**Angebot:** regionale Wurst- und Schin-  
kenspezialitäten (Schwein/Rind/Kalb),  
hergestellt nach traditionellen Rezepturen,  
Grillspezialitäten

**Klostermetzgerei**, Marion Koch  
Berliner Straße 12, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 314219  
klostermetzgerei@gmx.de  
**Angebot:** Fleisch- und Wurstwaren

**Landfleischerei Müller S. 20**

**Landwirtschaftsbetrieb Carola Gräben**  
Kreuzbrucher Straße 12, 16559 Liebenwalde  
OT Kreuzbruch, Tel. 033054 62319  
graeben-kreuzbruch@t-online.de  
www.hofladen-graeben.blogspot.de  
**Angebot im Hofladen:** Fleisch und Wurst  
vom Rind und Schwein – saisonabhängig  
immer am 1. Samstag des Monats, Frucht-  
aufstrich, Honig, Eier

**LSV Landwirtschafts GmbH**  
**Schwante-Vehlefan**, Thomas Richter  
Perwenitzer Chaussee 2, 16727 Oberkrämer  
OT Vehlefan, Mobil 0172 3821588  
www.milch-tankstelle-schwante.de  
**Angebot:** frische Kuhmilch, Fleisch- und  
Wurstprodukte vom Wasserbüffel

**Rhinland Fleischerei Staffelde**  
Ehrenfried Ranft, Wolfslaker Weg 11  
16766 Kremmen OT Staffelde  
Tel. 033055 70203  
rhinland-fleischerei@t-online.de  
www.rhinland-fleischerei.de  
**Angebot:** betriebseigene Fleischerei,  
Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice

**Richard's Wild S. 18**

**Wildspezialitäten Andreas Ganz**  
Kastanienstraße 38, 16798 Fürstenberg  
OT Barsdorf, Tel. 033087 52260  
verkauf@wildfleisch-brandenburg.de  
www.wildfleisch-brandenburg.de  
**Angebot:** Wildfleisch, Wildwurst

## FISCH



**Forellenhof Nassenheide**  
Rüdiger Olschewski, Birkhorst 10  
16775 Löwenberger Land OT Nassenheide  
Mobil 0160 8441764  
www.regenbogenforellenhof-nassenheide.de  
**Angebot:** Fisch und Räucherei, Angeln  
ohne Angelschein

**Manfred Krüger**  
Seeweg 3, 16775 Gransee, Tel. 03306 29228  
**Angebot:** Fisch und Fischprodukte

**Seenfischerei Himmelfort S. 24**

**Stechlinsee – Fischerei GbR**  
**Böttcher und Sohn**, Rainer Böttcher  
Fischerweg 3, 16775 Stechlin  
OT Neuglobsow  
Tel. 033082 70422 oder 033082 70262  
fischerei-stechlinsee@freenet.de  
www.fischerei-stechlinsee.de  
**Angebot:** Fisch und Fischprodukte, kleine  
Gastronomie, Ferienwohnungen

## HONIG



**Imkerei Rainer Laux** S. 26

**Tonstich-Imker**, Andreas Witzlau  
Mildenberger Dorfstraße 73a  
16792 Zehdenick OT Mildenberg  
Tel. 03307 310567, tonstich-imker@web.de  
**Angebot:** Honig und Honigprodukte

**Zeidlerei Zernikow** S. 28

## KRÄUTER



**Klosterkräutergarten Himmelpfort**  
Ökosolar e. V./Isabell Glase  
Blumenower Straße 1, 16775 Gransee  
OT Dannenwalde, Tel. 033085 70202  
oekosolar@freenet.de  
www.kloster-kraeutergarten.de  
**Angebot:** Kräuterpflanzen, Kräuternessige,  
Liköre, getrocknete und frische Kräuter  
im Bund, Samen

**NaturKunstWerk** S. 30

**Ziegelhof. Vinothek & Kräuterei**  
Michael Müller-Scheffler  
Am Kirchplatz 12, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 310883  
anfrage@ziegelhofonline.de  
www.ziegelhofonline.de  
**Angebot:** Kräuterprodukte, Gastronomie,  
kulinarische Lesungen

## KAFFEE



**Himmelpfort Kaffee** S. 32

## ÖLE



**Ölmühle Bogenluch**, Jean Lubenow  
Friedensallee 20, 16556 Hohen Neuendorf  
OT Borgsdorf, Tel. 03303 217010  
jean.lubenow@freenet.de  
**Angebot im Hofladen:** Öle aus Saaten, Nü-  
ssen und Kernen verschiedenster Herkunft

## SCHOKOLADE



**Chocolaterie Himmelpfort** S. 34

## SÜSSES



**Bäckerei & Konditorei Klaus Türcke**  
Templiner Straße 6, 16775 Gransee  
Tel. 03306 2337 oder Mobil 01525 4673663  
**Angebot:** Backwaren, Kekse und Brot aus  
eigener Herstellung nach traditionellen  
Rezepten

**Bäckerei & Konditorei Stadige**  
Sandra Kiesewetter  
Bergsdorfer Dorfstraße 3  
16792 Zehdenick OT Bergsdorf  
Tel. 033088 50264, stadige@gmx.de  
www.baekerei-stadige.de  
**Angebot:** Backwaren nach traditionellen  
Rezepten, seit 1886

**Delikatessen Kontor-Nord**  
Kraatzer Weg 13, 16775 Gransee  
Tel. 03306 202050  
delikatessen-kontor-nord@web.de  
www.delikatessen-kontor-nord.de  
**Angebot:** Senf, süße Brotaufstriche, Chut-  
neys, Gewürze, Gemüseaufstriche, Honig

**Marmelo Manufaktur** und  
**Café Brandenburg**, Katrin Winter  
Mühlenstraße 12, 16831 Rheinsberg  
Mobil 0163 8028612  
post@marmelo-manufaktur.de  
www.marmelo-manufaktur.de  
**Angebot:** Marmeladen, Curds

## BIER



**Brauerei Schloßfuchs** S. 36

## EIER



**Agrar GmbH Kraatz** Kontakt S. 48

**Andreas Manzel** Kontakt S. 48

## REGIONALE KÜCHE



**Biohof Kepos** S. 10

**Bric à Brac – das französische Café  
in Menz**, Aurore und Jaan Koch  
Lindenstraße 18, 16775 Stechlin OT Menz  
Tel. 033082 799980  
mail@cafe-bric-a-brac.de  
www.cafe-bric-a-brac.de  
**Angebot:** französische Kuchen, kleine fran-  
zösische Speisen, Sortiment an französi-  
schen Produkten, Kuchen im Glas

**Café Glasklar** S. 38

**Café & Pension Bauernhof Koch**  
Ronald Koch, Großmutter Dorfstraße 63  
16775 Löwenberger Land OT Großmütz  
Tel. 033084 60737  
**Angebot im Hofladen:** Fleisch und Wurst  
aus eigener Produktion vom Rind und  
Schaf, Holunderprodukte, Hof-Bier, Hof-  
Kräuterlikör, selbstgemachte Eintöpfe, am  
Wochenende Mittagstisch

**Coffee & Travel**, Café und Reisebüro  
Doreen Riensberg  
Ravensbrücker Dorfstraße 38a  
16798 Fürstenberg/Havel  
Tel. 033093 39092, kontakt@crreisen.de  
www.coffee-and-travel.com  
**Angebot:** saisonale Kuchen und Torten  
(auch vegan und glutenfrei), Dinkelfladen  
herzhaft belegt, kleines Sortiment an  
Bioprodukten

**Frosch und Fisch** S. 40

**Gasthaus Alter Hafen**, Stefan Tiepmar  
Ziegelei 11, 16792 Zehdenick  
OT Mildenberg, Tel. 03307 301870  
willkommen@gasthaus-alter-hafen.de  
www.gasthaus-alter-hafen.de  
**Angebot:** regionale und saisonale Küche

**Gut Boltenhof**, Jan-Uwe Riest  
Lindenallee 14, 16798 Fürstenberg/Havel

OT Boltenhof, Tel. 033087 52520  
info@gutboltenhof.de, www.gutboltenhof.de  
**Angebot:** Gänse, Boltenhofer Weiderind,  
Wurst vom Rind und Wild, Hofladen mit  
regionalen Köstlichkeiten wie Kaffee, Käse  
etc., selbstgemachte Marmeladen, selbst-  
gemachte Wurstspezialitäten, regionale  
Küche im Café und Restaurant „GUTESS“  
– Speisen vom Rind, Wild, Forelle & Ve-  
getarisches vom Hof und aus der Region,  
Hotelzimmer, Ferienwohnungen

**Landhaus Himmelpfort** S. 42

**Marmelo Manufaktur** Kontakt S. 50

**Mühle Tornow** S. 44

**Richard's Wild** S. 18

**Thomashof Klein-Mutz** S. 46

**Ziegelhof. Vinothek & Kräuterei**  
Kontakt S. 50

## HOFLÄDEN



**Agrar GmbH Kraatz** Kontakt S. 48

**Drei Jahreszeiten**, Wildes aus dem  
Naturpark Stechlin-Ruppiner Land  
Phil Hartmann, Seestraße 1b  
16775 Großwoltersdorf OT Altglobsow  
Tel. 033082 407791  
info@drei-jahreszeiten.com  
www.drei-jahreszeiten.com  
**Angebot:** selbstgemachte Marmelade,  
Sirup, Chutney, Senf, Likör, Streuobstsafte,  
hausgebackener Kuchen, Kaffeespezialitä-  
ten, Präsentkörbe, Bio-Lebensmittel, Brot,  
Wurst, Eier, Wein, Milchprodukte, Bio-Ge-  
müse zur Selbsternte, Schauproduktion in  
der gläsernen Manufaktur

**Granseer Hofladen** und  
**Gartenmarkt** S. 12

**Gut Boltenhof** Kontakt S. 51

**Mühle Tornow** S. 44

**Spargelhof Kremmen**, Malte Voigts  
Groß-Ziethener Weg 2 (gegenüber vom  
Scheunenviertel), 16766 Kremmen  
Tel. 033055 2080, info@rhinland.de  
www.spargelhof-kremmen.de

**Angebot:** Spargel, Erdbeeren, handver-  
lesene Heidelbeeren, Kürbisse, Freiland-  
gänse, saisonales Obst und Gemüse aus  
der Region, Säfte, Seccos und Spirituosen  
(z. T. aus eigenen Erzeugnissen gewonnen)  
**besondere Angebote:** Keramik, Dekoration  
und Geschenkartikel, im Advent weih-  
nachtliche Spezialitäten und Besonder-  
heiten, Gänseschmalz sowie Rot- und  
Grünkohl aus eigener Produktion, bestes  
Buchenholz für den Kamin, Weihnachts-  
bäume

**Traudels Hofladen** Kontakt S. 48

**Ziegenkäserei Capriolenhof** S. 14

Wie wäre es mit handgefertigten Produkten  
aus der Region, hübsch verpackt in der

## Regio-Kiste? GRÜSSE AUS DER REGION

Hier machen die süßesten Früchte Karriere. Vom Apfelsaft  
bis zum Zuckerkeks – mehr als 30 Produkte stehen zur  
Auswahl. Erhältlich in zwei Größen.

### SIE MÖCHTEN BESTELLEN?

**Petra Fähnrich, „Zum Guten Tropfen“**  
Rudolf-Breitscheid-Straße 81  
16775 Gransee, Tel. 03306 21940

**Tourist-Information Fürstenberg/Havel**  
Markt 5, 16798 Fürstenberg/Havel  
Tel. 033093 32254

**Tourist-Information Zehdenick**  
Am Markt 11, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 2877

**Tourist-Information Stechlin  
im Glasmacherhaus**  
Stechlinseestraße 21, 16775 Stechlin  
OT Neuglobsow, Tel. 033082 70202



### Impressum

Brandenburgische Seenplatte:  
**Einfach GUTES ESSEN**  
Herausgegeben durch die terra press GmbH  
in Kooperation mit der REGiO-Nord mbH  
sowie mit freundlicher Unterstützung der  
WinTO GmbH und dem Landkreis Oberhavel  
– FD Landwirtschaft  
3. Nachdruck 2022

© terra press GmbH  
Albrechtstraße 18, 10117 Berlin  
www.terra-press.de

Redaktion, Layout und Illustrationen:  
terra press GmbH  
Texte: Rike Kirsten, REGiO-Nord mbH  
Fotos: André Wirsig

Die Öffnungszeiten der in dieser Broschüre vorgestellten Produzenten variie-  
ren in der Regel saisonal. Vor einem Besuch bitte kontaktieren, ob auch wirk-  
lich geöffnet ist.

Die Auswahl beschreibt einen aktuellen Stand und beruht nicht auf Vollstän-  
digkeit. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Nachdruck und Vervielfältigungen, auch auszugsweise, nur nach vorheriger Genehmigung  
des Herausgebers gestattet.

Die Herausgeber verstehen das generische Maskulinum als neutrale grammatikalische  
Ausdrucksweise, die ausdrücklich alle Geschlechter umfasst. Dies dient der besseren Les-  
barkeit und beinhaltet keine Wertung.

**Tourist-Information/  
Regionalladen Fürstenberg/Havel**  
Markt 5, 16798 Fürstenberg/Havel  
Tel. 033093 32254  
[www.fuerstenberger-seenland.de](http://www.fuerstenberger-seenland.de)

**Tourist-Information Stechlin  
im Glasmacherhaus**  
Stechlinseestraße 21  
16775 Stechlin  
OT Neuglobsow  
Tel. 033082 70202  
[www.stechlin.de](http://www.stechlin.de)

**Tourist-Information  
des Fremdenverkehrsvereins  
Zehdenick e. V.**  
Am Markt 11, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 2877  
[www.zehdenick-tourismus.de](http://www.zehdenick-tourismus.de)

**Weihnachtshaus Himmelpfort/  
Haus des Gastes**  
Klosterstraße 23  
16798 Fürstenberg/Havel  
OT Himmelpfort  
Tel. 033089 41888  
[www.himmelpfort.de](http://www.himmelpfort.de)

**Tourist-Information  
im Heimatmuseum Gransee**  
Rudolf-Breitscheid-Straße 44  
16755 Gransee  
Tel. 03306 21606  
[www.gransee.de](http://www.gransee.de)



4 192860 503008

3,00 EUR

