

Brandenburgische Seenplatte

# Einfach GUTES ESSEN



**BRANDENBURG**

# GUTES VOM MARKT



## **Brandenburger Dorf- und Erntefest**

Regionalmarkt mit Festumzug und Wahl der Brandenburger Ernte-königin, 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**

Erntezug 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**

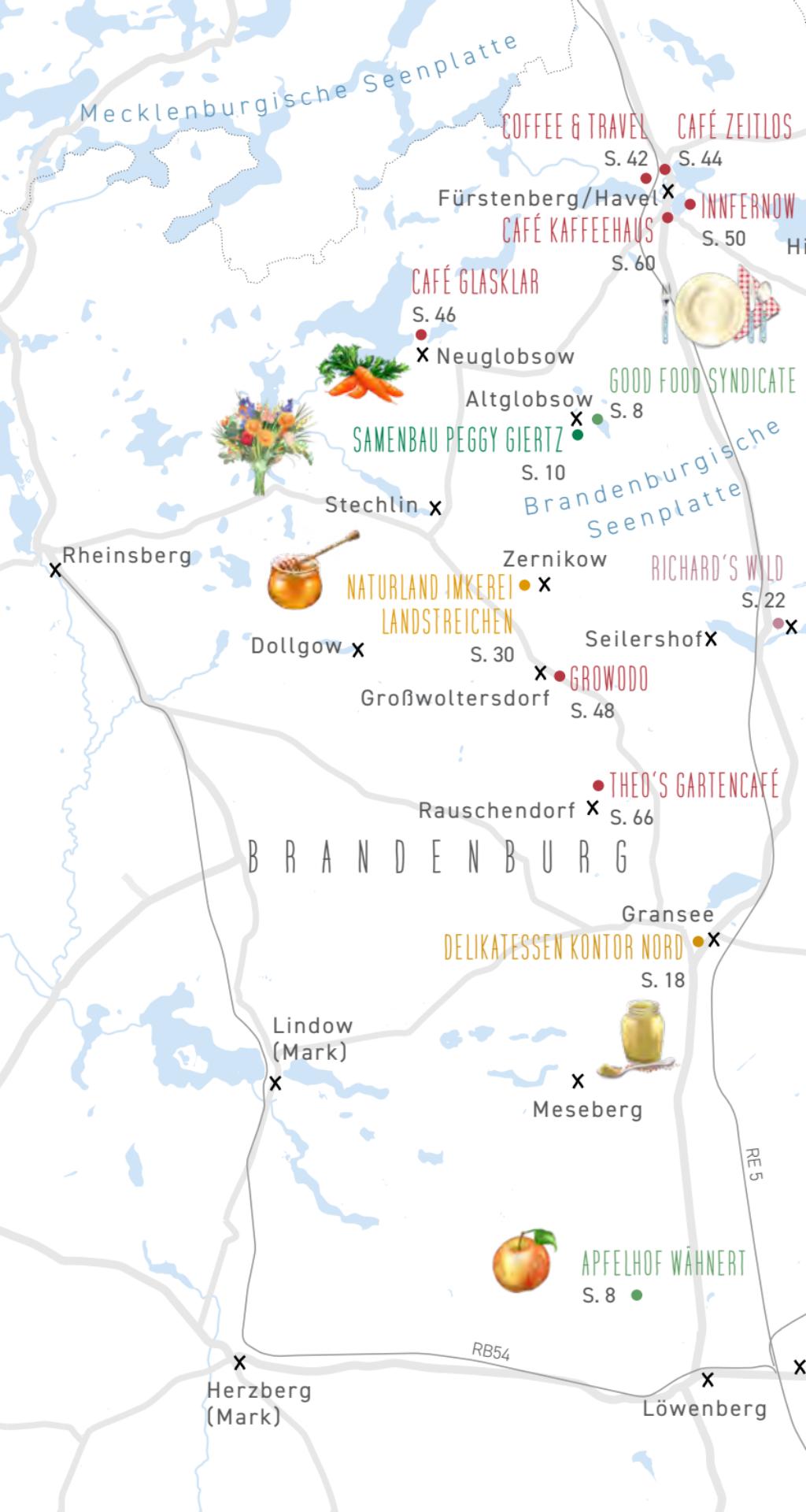
regionales Handwerk und allerlei Kinder- und Erwachsenenunterhaltung im Schlosspark von Oranienburg

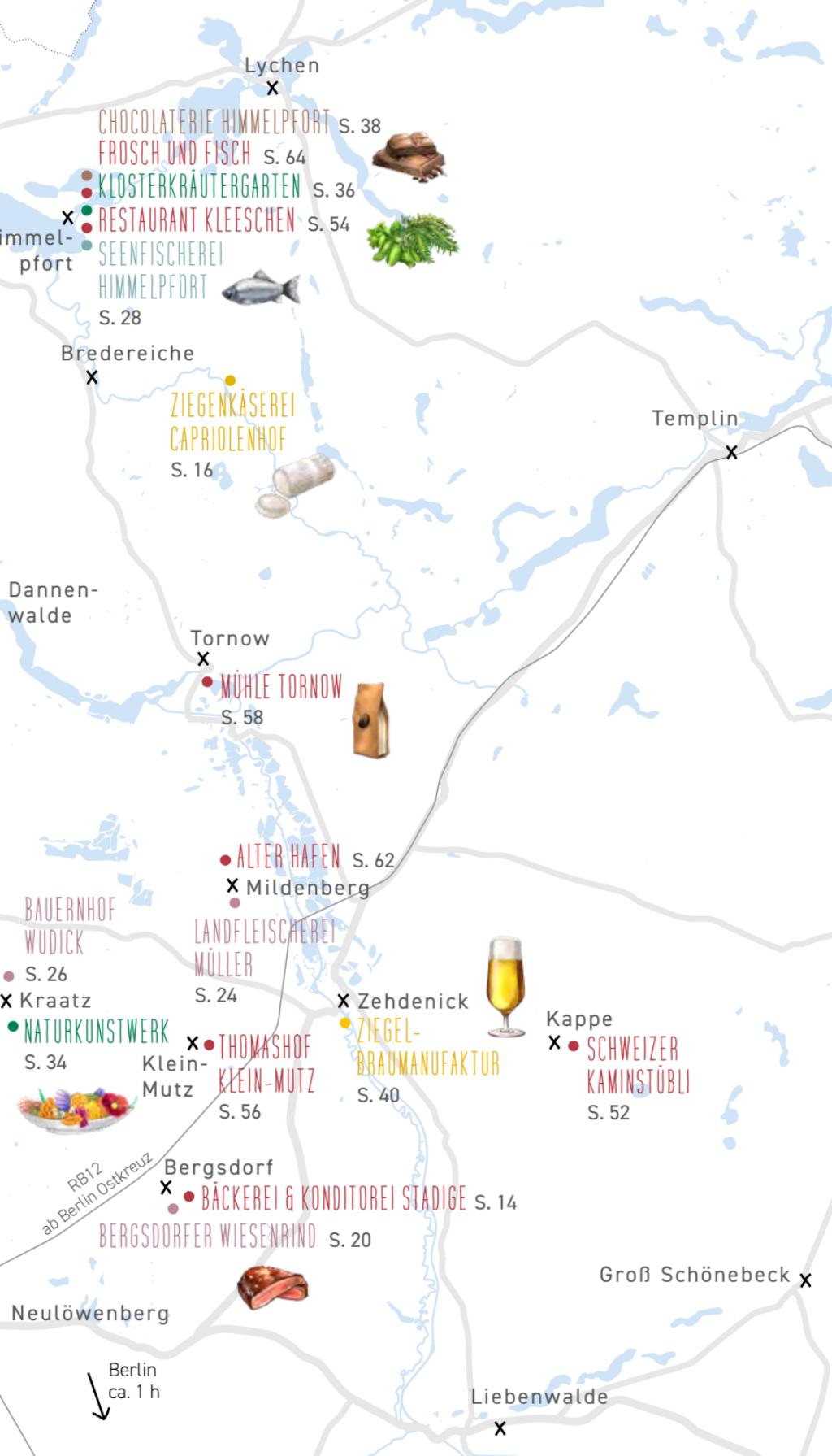
## **Spargelhof Kremmen**

regelmäßige Veranstaltungen zu allen vier Jahreszeiten

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

Good Food Syndicate .....	8
Apfelhof Wähnert .....	10

## SAMEN & BLUMEN

Samenbau Peggy Giertz .....	12
-----------------------------	----

## BACKWAREN

Bäckerei Stadige .....	14
------------------------	----

## KÄSE

Capriolenhof .....	16
--------------------	----

## SENF

Delikatessenkontor Nord .....	18
-------------------------------	----

## FLEISCH

Bergsdorfer Wiesenrind .....	20
Richard's Wild .....	22
Landfleischerei Müller  .....	24
Bauernhof Wudick .....	26

## FISCH

Seenfischerei Himmelpfort .....	28
---------------------------------	----

## HONIG

Naturland Imkerei Landstreichen .....	30
---------------------------------------	----

## REGIONAL SCHENKEN

Die REGiO-Card .....	32
----------------------	----

## ESSBARE NATUR

NaturKunstWerk .....	34
----------------------	----

## KRÄUTER

Klosterkräutergarten .....	36
----------------------------	----

## SCHOKOLADE

Chocolaterie Himmelpfort  .....	38
--	----

## BIER

Ziegel-Braumanufaktur Zehdenick .....	40
--	----

## REGIONALE KÜCHE

Coffee & Travel .....	42
Café Zeitlos  .....	44
Café Glasklar  .....	46
GROWODO  .....	48
INNFernow  .....	50
Schweizer Kaminstübl .....	52
Kleeschen Himmelpfort .....	54
Thomashof Klein-Mutz  .....	56
Mühle Tornow .....	58
Café „Kaffeehaus“ .....	60
Alter Hafen Mildenberg .....	62
Frosch & Fisch .....	64
Theo's Gartencafé .....	66



Partner der  
REGiO-Card



# 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 Ihren Teller lassen!

Ihr Team von der REGIO-Nord





GEMÜSE, OBST, KRÄUTER  
UND BLUMEN WERDEN BIO-  
INTENSIV ANGEBAUT UND  
REGIONAL VERMARKTET.



# ALLES GEMÜSE!

Das Paradies wartet hinter einer Tür aus Gitterfolie. In meterlangen Reihen stehen die Vitaminbomber im Gewächshaus. Ihrer Bezeichnung als Liebesapfel macht das Fruchtgemüse alle Ehre. So vielfältig wie die Liebe zeigt es sich in Altglobsow in seiner ganzen Pracht. Ob rund, oval, groß, klein, süß, herb, fleischig oder saftig, rot, orange, violett und schwarz, die Tomaten locken mit allen Reizen, um gepflückt zu werden. Lena und Philipp Adler lassen auf dem Biohof Kepos feinstes Biogemüse und Bioobst wachsen, das sie unter ihrem Label „Good Food Syndicate“ regional vermarkten, unter anderem als saisonale Gemüse-Kisten.

Wer frisch von den Feldern ernten möchte, kann dies im bunt gemischten Selbsterntegarten. Gezahlt wird in die Kasse des Vertrauens. Neben bekanntem Gemüse wie Kartoffeln, Kohl und Karotten legt das Paar Wert auf die Erhaltung und Rekultivierung alter und vergessener Sorten. Ihre Exoten wie Auberginen, Süßkartoffeln oder Indischer Spinat, der sich im Treibhaus den tropischen Temperaturen hingibt, ist vor allem in Berlin gefragt. Spitzenlokale wie das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant „Kin Dee“, was auf Thai „Gut essen“ bedeutet, schwören auf das Globsower Gemüse.

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

Die Selbsternte ist von Montag bis Sonntag, von 8 bis 20 Uhr, möglich. Es steht auch immer vorgeerntetes Gemüse bereit.

*„Verantwortliches Handeln für eine lebenswerte Gegenwart und Zukunft ist ein wichtiger Baustein unserer Unternehmensphilosophie.“*

**Good Food Syndicate**  
auf dem Biohof Kepos  
Altglobsow  
Lena und Philipp Adler  
Seestraße 1a  
16775 Großwoltersdorf  
Ortsteil Altglobsow  
Telefon: 0163 7353893  
mail@gfsyn.de



Obst & Gemüse



34 APFELORTEN LIEFERN  
DIE FRÜCHTE FÜR DEN  
SELBSTGEPRESSSTEN MOST.



## SAFTIGES VERGNÜGEN

Gravensteiner, Gascoynes Scharlachroter, Geheimrat Breuhahn: Die Apfelsorten auf Susann Wähnerts 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 und Stefan Wähnert 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 Wunschkiste 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 selbstgebautes Gemüse, Eier von glücklichen Hühnern, Lamm, Ente, Gans, Huhn und ein komplettes Sortiment an zugekauften Bio-Produkten. 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-waehnert.de](http://www.apfelhof-waehnert.de)

Der Hofladen ist donnerstags, freitags und samstags geöffnet. Auf der Internetseite finden Sie zudem alle aktuellen Termine des Apfelhofs.

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

### Apfelhof Wähnert GbR

Susann Wähnert  
Gartenweg 1  
16775 Löwenberger Land  
Ortsteil Hoppenrade  
Telefon: 033084 507195  
apfelhof-waehnert@t-online.de





WAHRHAFTE AUGENWEIDEN:  
60 SORTEN UND ARTEN BLUMEN  
WACHSEN IN PEGGY GIERTZ' GARTEN.



## IN VOLLER BLÜTE

Dieses Lächeln der Natur ist unwiderstehlich. Der Farbenrausch lässt die Hormone Purzelbäume schlagen. Kein Blumen-Gemälde eines alten niederländischen Meisters aus dem 17. Jahrhundert könnte schöner sein als Peggy Giertz' blühendes Gebinde aus Dahlien, Zinnien, Goldrute, Löwenmälchen, Wilder Möhre, Gräsern und Kräutern. Die Blumen wachsen in ihrem Garten auf dem Biohof in Altglobsow, wo Peggy Giertz zusätzlich ein 180 Quadratmeter großes Schnittblumenbeet für Blumenfreunde zum Selbstschneiden unterhält. Als Vertreterin der Slowflower-Bewegung sind ihr Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit beim Blumenanbau die wichtigsten Prinzipien – neben einer Menge Idealismus.

Die Samen für die Hauptdarsteller ihrer Sträuße zieht sie deshalb zum Teil selbstverständlich selbst. Denn die Diplom-Biologin betreibt auf 2000 Quadratmetern Land Sortenerhaltung -und Entwicklung, Vermehrung und Versuchsanbau. Dazu baut sie samenfeste Gemüse-, Blumen- und Kräutersorten an, bevor sie im Herbst die Spreu vom Weizen trennt. Besser gesagt, den Samen von der Pflanze. Das ökologische Saatgut produziert Peggy Giertz unter anderem für biozertifizierte Händler.

[www.biozyg-nachhaltige-blumen.de](http://www.biozyg-nachhaltige-blumen.de)

Die Blumenkasse des Vertrauens für Blumen zum Selbstpflücken auf dem Biohof Kepos ist von April bis Oktober täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet. Wer möchte kann bei Peggy Giertz auch von ihr gebundene Blumensträuße bestellen.

*„Züchtung und Samenbau hat für mich die perfekte Schnittmenge zwischen Forschen und Gärtnern. Das macht meine Leidenschaft dafür aus.“*

**Biozüchtergarten – ökologische Gemüse- & Blumenzüchtung, Samenbau Peggy Giertz**  
auf dem Biohof Kepos in Altglobsow  
Seestraße 1b  
16675 Großwoltersdorf  
Ortsteil Altglobsow  
Telefon: 033082 408314  
Mobil: 0176 20909059  
biozuechtergarten@mailbox.org



IN VIERTER GENERATION:  
GEBACKEN WIRD  
NACH LANGJÄHRIGEN  
FAMILIENREZEPTEEN.





# TEIG ALLEIN IST NOCH KEIN BROT

Für den duftend schmackhaften Hefekuchen – ob Kirsch- oder Schokostreusel – nehmen Sandra Kiesewetters Kunden weite Wege in Kauf. Bis aus Berlin beispielsweise, um sich für besondere Anlässe mit Brot und allerlei Knuspereien auszustatten. Auch die beliebten Pfannkuchen oder das begehrte Stadige-Mischbrot – eine Mischung aus Roggen und Weizen – kommen ausgezeichnet an. Für ihre traditionsreichen Backwaren ist die Bäckerei lange bekannt. In vierter Generation wird in Bergsdorf nach Familienrezepten gebacken.

1886 hat Sandra Kiesewetters Urgroßvater das Unternehmen in dem Dorf bei Zehdenick gegründet, seitdem ist es in Familienhand. Inzwischen betreibt die studierte Betriebswirtin neben dem Stammsitz in Bergsdorf, Filialen in Zehdenick und Löwenberg. Bei der Bergsdorferin laufen daher alle Fäden zusammen, von der Organisation kleiner Veranstaltungen, über die Buchhaltung bis zu Bestellungen und Auslieferungen. Motivation ist für Sandra Kiesewetter der ungebrochene Zuspruch ihrer Kundschaft. Der macht sich im Besonderen bei den feinen Gebäcken bemerkbar wie ihren kreativen Festtags- und imposanten Hochzeitstorten.

*„Gesunde, natürliche und möglichst regionale Zutaten zu verwenden, das ist unser Erfolgsrezept. Nachhaltigkeit wird bei uns groß geschrieben.“*

## Bäckerei und Konditorei Stadige

Sandra Kiesewetter  
Bergsdorfer Dorfstraße 2  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Bergsdorf  
Telefon: 033088 50264  
stadige@gmx.de

[www.baeckerei-stadige.de](http://www.baeckerei-stadige.de)

Stadige-Backwaren sind neben der Filiale in Bergsdorf, in Zehdenick (Berliner Str. 38) und Löwenberg (Friedrich-Ebert-Str. 24) und am Verkaufswagen erhältlich.



Käse



BESTE RESTAURANTS  
SCHWÖREN AUF DEN  
HANDGEFERTIGTEN KÄSE.



## AROMATISCHE LUFTSPRÜNGE

Der Ziegenfrischkäse ist eine Wucht. Zart, unvergleichlich cremig, vielseitig einsetzbar – als Brot aufstrich, 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 Luftsprünge – die Basis der meisten Weichkäsesorten, die Sabine Denell herstellt.

Rund 150 Toggenburger Ziegen liefern dafür die Rohmilch. Die Tiere beweidet 100 Hektar Heide, jeden Tag führt sie Hanspeter Dill hinaus und lässt sie fressen, was die Jahreszeit bietet. Aus dem Ziegenfrischkäse werden unter anderem Elfenbrüschchen, 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 Ziegenmilcheis.

*„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

[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 Internetseite.



Senf

# TRADITIONELLES BEWAHREN UND DABEI MODERN INTERPRETIEREN





# GROSSMUTTERS GAUMENFREUDEN

Der gelbe Scharfmacher ist Friedrich Bernhardts Besteller. Dabei ist Senf auch gesund und steckt voller Nährstoffe, die das Immunsystem in Fahrt bringen. Grobkörnig kommt der kulinarische Allrounder daher. Denn die Senfsaat, die in der Manufaktur „Delikatessen Kontor Nord“ aus Gransee verwendet wird, wird nicht entölt und mit Schale gemahlen. Dann werden Gewürze wie Chili oder Dill für den Geschmack hinzugefügt. Auch klassisch mittelscharf verführt seine gesunde Würzpaste den Gaumen und peppt Gerichte auf.

*„Die Auswahl hochwertiger regionaler und saisonaler Zutaten ist uns eben so wichtig wie deren schonende Weiterverarbeitung.“*

Unter der Marke „Omas Hausgemachtes“ stellt die kleine Werkstatt in familiärer Tradition regionale Köstlichkeiten her, darunter Senfe, Marmeladen, Chutneys, Suppen & Eintöpfe, Sirupe, eingelegtes Gemüse und Brotaufstriche. Grundlage der Rezepte ist ein Kochbuch von 1926, in dem Friedrich Bernhardts Großmutter ihre kulinarischen Geheimnisse sammelte. Aus einem Mix alter Rezepte und moderner Kreationen entstehen in liebevoller Handarbeit neue Erzeugnisse. Dabei werden regionale und saisonale Produkte genutzt, die schonend und in kleinen Mengen zu „Omas Hausgemachtes“ verarbeitet werden.

**Delikatessen Kontor Nord**  
Regionale Produkte,  
handgefertigt in Gransee  
Friedrich Bernhardt  
Kraatzer Weg 13  
16775 Gransee  
Telefon: 03306 202050  
delikatessen-kontor-nord  
@web.de

[www.delikatessen-kontor-nord.de](http://www.delikatessen-kontor-nord.de)

Im Hofladen können alle Produkte probiert werden. Bitte melden Sie sich dafür telefonisch an. Die Produkte können auch im Onlineshop bestellt werden.



Fleisch

WERTSCHÄTZUNG FÜR BODEN  
UND TIER: DAS IST FLEISCH  
VOM WIESENRIND AUS  
EIGENER SCHLACHTUNG.





## FLEISCH-ESS-LUST

Satt dunkelrot, fest in der Struktur, feine Fettmarinierung, 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. Flächen werden modern und mit ressourcenschonenden Anbaumethoden bewirtschaftet. Dabei liegt dem Unternehmer die Direktvermarktung des Bergsdorfer Wiesenrind 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 unter anderem Wurst und Schinken im Angebot – natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

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

Die Öffnungszeiten des Hofladens werden ständig aktualisiert und sind auf der Internetseite des Unternehmens zu finden. Ein Teil der Produkte kann auch im Onlineshop bestellt werden.

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

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



Fleisch

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, Gundersmann, Waldmeister, Giersch und Waldklee angeboten. Wildblumenblüten sind ebenso im Sortiment wie selbstgemachte Marmeladen, Pickles und Pesto aus heimischen Kräutern.

*„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

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

Der Hofladen mit Bistro von Richard's Wild hat ganzjährig täglich von 9 bis 17 Uhr geöffnet.



Fleisch

EIN POTPOURRI AN  
LECKEREIEN FÜR DEN GRILL:  
GESCHMACKSEXPLSION  
GARANTIERT



## AUS LIEBE ZUM HANDWERK

Auf Stefanie Müllers Grillgut sind alle heiß. Ihre Kunden brennen auf die besonderen Grillspezialitäten – ob gefüllte Taschen, Spieße, Steaks und die Bratwurstvariationen aus eigener Herstellung – mit Liebe zugeschnitten, gewürzt, gespießt und gefüllt. So kommt das Fleisch saftig, rauchig und geschmacksintensiv vom Grill auf den Teller. Dafür sorgen nicht nur Röstaromen. Die Fleischauswahl und die Marinade machen's, davon ist die Fleischermeisterin überzeugt.

Seit 1984 zeichnet die Landfleischerei Peter Müller in Mildenberg ein breites Sortiment an handwerklich gefertigten Fleisch- & Wurstspezialitäten aus. Die traditionellen Herstellungsmethoden in Verbindung mit moderner Technik lassen köstliche Produkte – ob gebrüht, gekocht oder geräuchert – entstehen. Die Kundschaft ist von ihnen begeistert, denn „hier schmeckt es noch wie früher“. Bis heute ist das Unternehmen in Familienhand. Auch deshalb sollten die Erzeugnisse unbedingt erhalten bleiben, da ist sich Stefanie Müller sicher. Neben ihren Produkten bietet die Landfleischerei auch einen Partyservice an.

*„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  
info@landfleischerei-peter-mueller.de



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

Die aktuellen Öffnungszeiten und den Tourenplan der Verkaufswagen finden Sie auf der angegebenen Internetseite.

Fleisch

FRISCHES FLEISCH VON  
RIND UND SCHWEIN:  
DIREKT BEIM BAUERN AUS  
DER REGION KAUFEN





## GANZ IN FAMILIE

Wudicks Erfolgskonzept ist simpel, dafür umso nachhaltiger. Weniger Fleisch. Mehr Genuss. Nur alle zwei Monate wird geschlachtet. Deshalb sind ihre Produkte begehrt und schnell vergriffen. Von Schweinen und Rindern wird alles für den Fleisch- und Wurstverkauf verarbeitet. Vor allem das Duroc-Schwein hat es den Kunden angetan. Wudicks gehören zu den wenigen Höfen, die die alte Rasse in Oberhavel anbieten. Mit der Wahl haben sie guten Geschmack bewiesen. Denn das Muskelfleisch ist zart und sehr fein marmoriert. Folglich bleibt es beim Garen mürbe und erhält ein tiefes, unvergleichliches Aroma. Seit 2008 züchtet Dennis Wudick zudem französische Charolais-Rinder. Ihre kraftvolle und ruhige Art charakterisiert die Tiere, perfekt für einen kleinen Bauernhof.

Das Gehöft führt der studierte Landwirt mit seiner Frau Juliane, die hier mit ihren Söhnen Matheo und Leonard wohnen. Seit 1896 ist das Anwesen in Familienbesitz, seit Jahrzehnten wird hier Landwirtschaft gelebt. Mit Leidenschaft, Verantwortung und viel Einsatz ziehen Juliane und Dennis Wudick ihre Tiere artgerecht groß – bei allem, was sie tun, steht für sie ganz die Liebe zu ihren Tieren und ihrem Beruf an erster Stelle.

[Bauernhof-Wudick@gmx.de](mailto:Bauernhof-Wudick@gmx.de)

Bestellungen sind telefonisch, per E-Mail und über WhatsApp möglich. Abholung direkt auf dem Hof erfolgt über individuelle Terminvereinbarungen.

*„Unser frisches Fleisch kommt von Tieren aus Freilandhaltung und artgerechter, offener Stallhaltung. Das macht die Qualität aus.“*

**Bauernhof Wudick -**  
Direktvermarktung  
Juliane und Dennis Wudick  
Häuser Weg 45  
16775 Gransee  
Ortsteil Kraatz  
Telefon: 0174 4442678  
[Bauernhof-Wudick@gmx.de](mailto:Bauernhof-Wudick@gmx.de)





FISCH VON AAL BIS ZANDER:  
FRISCH GEFANGEN AUS  
DEN SEEN RUND UM  
HIMMELPFORT UND VOR  
ORT VEREDELT



## ANGEBISSEN

Jeden Tag hat Oliver Naatz dieselbe Aufgabe: den Hunger seiner Gäste auf geräucherten Fisch stillen. Dafür ist sein Kollege, Fischer Mathias Winkler, schon im Morgengrauen vom Stolpsee aus mit dem Boot aufgebrochen – egal ob der Wind peitscht, es regnet oder der Tau auf den Bäumen einen sonnigen Tag ankündigt. Der gebürtige Mecklenburger gehört wie Oliver Naatz zum Team der Seenfischerei Himmelpfort von Klaus-Peter Gensch.

Zügig fädelt Oliver Naatz den Fang auf Metallspieße, bevor das Feuer entfacht und der Fisch in den Räucherofen eingehangen wird. In der Seenfischerei Himmelpfort wird dafür eine ganz besondere Holzsorte verwendet. Das Erlenholz sorgt für eine rötliche Färbung des Fischfleischs und einen unverwechselbaren Geschmack. 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 Aale aus der eigenen Reusenhaltung, Heilbutt, Forellen, Maränen und Lachse mitnehmen.

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

### Seenfischerei Himmelpfort

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

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

Täglich von 9 bis 17 Uhr, von Oktober bis April ist nach telefonischer Vereinbarung geöffnet.



Honig

FLÜSSIGES GOLD  
DIREKT UND FRISCH  
VON IMKER: DEN ERHALT  
DER UMWELT DAUERHAFT  
UND WIRKSAM FÖRDERN





## DAS SÜSSE SUMMEN AM POLZOWKANAL

Behutsam zieht Friedrich Alkewitz die Holzrahmen aus dem Bienenkasten. Prüfend begutachtet der 23-Jährige die Waben. Ihre Bewohner lassen sich davon nicht beeindrucken. Stattdessen erhellt das Summen der Honigbienen den sonnigen Nachmittag. Seine Ausbildung hat den jungen Imker gelehrt, wie er den Gesang der gefährdeten Insekten zu deuten hat. Eine Eigenschaft, die er mit den Tieren teilt. Denn für Friedrich Alkewitz ist die Imkerei nicht nur Hobby. Der Zernikower ist Berufsimker. Eine Zunft, die weniger als 1 Prozent der Imker in Deutschland ausmacht.

Umso wichtiger ist für ihn Achtsamkeit im Umgang mit seinen Bienenvölkern. Sie sind im Naturpark Stechlin-Ruppiner Land beheimatet. Allein um die Honigernte geht es Friedrich Alkewitz nicht, sondern um den Erhalt der Lebensräume für alle wilden Bienen. Deshalb möchte er der uralten Tradition der Zeidlerei, heute „Baumimkerei“ genannt, wieder zum Leben verhelfen. Die Tiere nisten in ausgehöhlten Kiefernstämmen, den sogenannten Klotzbeuten. Sie sind an Bäumen angebracht. Das Bienengold – ob aus Klotzbeute oder Rahmen – ist Bio-zertifiziert. Ein Großteil des eigenen Honigs lässt Friedrich Alkewitz den Tieren deshalb natürlich als Nahrung.

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

Bitte entnehmen Sie Infos über die aktuellen Öffnungszeiten des Hofladens und Veranstaltungen der Internetseite.

*„Naturnah imkern bedeutet, den Honigbienen den Weg zurück in ihren ureigenen Lebensraum – den Wald – zu ermöglichen.“*

### **Naturland Imkerei**

### **Landstreichens**

Familie Alkewitz

Zernikower Straße 36

16775 Großwoltersdorf

Ortsteil Zernikow

Telefon: 033082 405737

info@landstreichens.de



## Regionalt Schenken

# REGIONAL SCHENKEN = HEIMAT





## Die REGiO-Card

### Unser Gutschein für Heimatkunden - ab sofort erhältlich

Mit der REGiO-Card können Sie jetzt Ihren Liebsten, 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 Summe zwischen 5 und 150 Euro aufgeladen werden. Einlösbar ist sie in Geschäften, Restaurants und weiteren 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 REGiO-Card bargeldlos einkaufen können.



Die REGiO-Card gibt es hier:

**Tourist-Information Fürstenberg/Havel**

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



Essbare Natur

DIE BATTERIE AUFLADEN MIT  
ESSBAREN WILDPFLANZEN





## IM KRÄUTERRAUSCH

Manuela Röhken nutzt die Kraft der essbaren Wildpflanzen direkt vor der Haustür. Würzige Gierschblätter, junge Hopfensprossen oder zarte Lindenknospen geben bei ihr den Ton an. Jeder Tag bringt frisches Grün auf den Teller.

*„Mauretanische Malve, Wilde Möhre und Gemeine Eberesche erobern als Salat, Gewürz und wilde Rosinen unsere Teller.“*

Manuela Röhken vermittelt historische Geschichten und biologische Details zu den jungen Wilden. Sie weckt bei ihren Besuchern Begeisterung für die unscheinbaren Delikatessen am Wegesrand. Das frisch erworbene Wissen können die Gäste beim anschließenden Sammeln auf der Wiese anwenden. Die essbaren Funde zeigen sich reich an Vitaminen, Mineralien oder Bitterstoffen und bieten von der Knospe bis zur Wurzel eine kostbare Grundlage für ein feines Menü. Beim gemeinsamen Sammeln, Kochen in der Workshop-Küche und dem Verzehren in gemütlicher Runde vergisst der Gast seinen Alltag. Denn schon nach zwanzig Minuten im Grünen senkt sich das Stresslevel merklich und schenkt ihm nebenbei Entspannung und Freude. Und so ist die Reise durch Manuela Röhkens Garten ein wahres Fest für alle Sinne.

**NaturKunstWerk**  
Manuela Röhken  
Lindenstraße 28  
16775 Gransee  
Ortsteil Kraatz  
Mobil: 0152 54962309  
naturkunstwerk@roehken.de

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

Bei Manuela Röhken können Sie Kräuterspaziergänge mit wilder Kostprobe, Workshops, Vorträge und Gemeinsames Kochen mit essbaren Wildpflanzen buchen.



SICH IN DIE WELT DER  
KRÄUTER ENTFÜHREN  
LASSEN UND JAHRHUNDERTE  
ALTES WISSEN AUFSPÜREN





# GARTEN OHNE GRENZEN

Sie sind die Alleskönner unter den Pflanzen. Kräuter geben kulinarischen Genüssen die richtige Würze, wirken heilend, beruhigend und entspannend. Die ältesten Gartenpflanzen verwöhnen alle Sinne. Ihr Duft betört, ihr Geschmack verführt, ihre Farben verzaubern. Jahrhundertelang waren Kräuter Teil von Klostergärten. Das Wissen über ihre Wirkung wurde von Nonnen und Mönchen gehütet, verbreitet und praktiziert. So auch in Himmelpfort. Heute erleben Kräuter eine wahre Wiedergeburt und erfahren eine vielfältige Anwendung.

Im Klosterkräutergarten in der Klosterstraße können Besucher die Welt von rund 250 Heil-, Tee-, Genuss- und Wohlfühlkräutern riechen, schmecken, fühlen und bestaunen. Die Entdeckungs- und Sinnesreise führt auf einem Rundgang entlang des Schaugartens für Küchenkräuter und Raritäten. Schilder erklären Wirkung und Verwendung. Um die Neugier der Kleinsten an der Natur zu wecken, gibt es nebenan einen Garten der Sinne mit Tastkästen, Weidentunnel, Insektenhotel, Barfußpfad und einen Spielplatz. Im Kräuterlädchen verkaufen Isabell Glase und ihr Team vom Verein Ökosolar, der Betreiber des Gartens ist, u.a. Frischkräuter, Sämereien, Liköre, Essige, Marmeladen und Lavendelsäcken.

[www.kloster-kraeutergarten.de](http://www.kloster-kraeutergarten.de)

Der Eintritt ist frei. Führungen werden ab 4 Personen zu einem Preis von 4 Euro/Person angeboten (bitte anmelden). Die Öffnungszeiten variieren saisonal, bitte informieren Sie sich auf der Internetseite.

*„Vom Samen an werden alle unsere Kräuter, Blumen und Pflanzen mit viel Zuwendung und Liebe gepflegt. Nach der Ernte wird alles selbst zu verschiedenen Produkten verarbeitet.“*

**Ökosolar e.V./Isabell Glase**  
Blumenower Straße 2  
16775 Gransee  
Ortsteil Dannenwalde  
Telefon: 033085 70202  
oekosolar@t-online.de

**Klosterkräutergarten  
Himmelpfort**  
Klosterstraße 9 a  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort



KLEINE SCHOKOLADEN-KUNSTWERKE:  
HIER ERLEBT MAN,  
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, nussig schmeckende 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 Hammelspring 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)

Die Chocolaterie hat Dienstag bis Sonnabend von 10 bis 17 Uhr geöffnet. An Feiertagen in Brandenburg bleibt das Geschäft geschlossen.

*„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





DIE HAVELPERLE ZEHDENICK MIT  
AUSSERGEWÖHNLICHEN BIEREN  
SCHMACKHAFT MACHEN



## JEDES BIER EINE GESCHICHTE

Torsten Sotta und Sebastian Graß bringen Zehdenick zum Leuchten. Denn diese Farbnuancen haben es in sich. Gold- und hellgelb über rot, kupferfarben, dunkelbraun bis hin zu schwarz kommt ihr Bier ins Glas. Neben klassischen Sorten wie Pils und Bock werden in der 1000-Liter-Brauanlage Craft Biere wie Imperial und Stout gebraut. Sie bilden im Winter die Grundlage ihres vollmundigen Glühbiers. Gebraut wird in einer Backstein-Halle am Hafen. Die Ziegel, die rund um Zehdenick hergestellt wurden und zum Aufbau Berlins dienten, geben der Havelstadt ihr Gesicht, Torsten Sottas und Sebastian Graß' Bieren ihren Namen.

Der fruchtige Passions-Ziegel – für das Hopfen aus Neuseeland mit Maracuja-Püree vergoren wird – ist vor allem bei Frauen beliebt. Zu Wildgerichten passt der herbe Rosemarys Ziegel. Vergoren wird der Hopfen dafür mit frischem Rosmarin. Es ist genau diese extravagante Mischung der Zutaten, die die Biere besonders macht. Ihr beliebtestes, das Cedenic 1216, ist nach der ersten urkundlichen Erwähnung Zehdenicks benannt. Die Geschichte der Stadt zog Historiker und Brauer Torsten Sotta sofort in den Bann. Seitdem braut er regelmäßig was zusammen an der Havel. In Zukunft sind ein Ausschank und ein Laden zum Verkauf geplant.

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

Die Öffnungszeiten variieren und werden auf der Internetseite und auf dem Instagram-Kanal der Brauerei (@ziegelbrauerei) ständig aktualisiert.

*„Brauen ist Zivilisationsgeschichte. Ohne fermentierte Lebensmittel wäre die Menschheit schon längst ausgestorben.“*

### Ziegel-Braumanufaktur

#### Zehdenick GbR

Torsten Sotta und  
Sebastian Graß  
Schmelzstraße 9  
16792 Zehdenick  
Telefon: 03307 4203127  
info@zz-brauerei.de



Regionale Küche

---

LIEBEVOLL ZUBEREITET UND  
SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT:  
SCHLEMMEN AUF HÖCHSTEM  
NIVEAU





## KUCHENKULT

Jeder Tag beginnt für Doreen Riensberg um 4 Uhr mit dem gleichen Ritual, dem Backen ihrer außergewöhnlichen Kreationen. Wer ein Stück abbekommt, um den ist es geschehen. Im gemütlichen Ambiente des Cafés „Coffee & Travel“ spricht der Kuchen und die Krümel haben Pause. Bei schönem Wetter sind die Tische im Freien begehrt, wenn es kalt ist, schlemmt es sich im, vom Kamin beheizten Café wunderbar Kaffee und Kuchen, leichtes Mittagessen oder spätes Frühstück, die Kombination aus Café, Reisebüro und Bioladen ist ohnegleichen.

Ob herzhaft Dinkelfladen, belegt mit Tomate, Mozzarella und Pesto, Birne und Gorgonzola oder Feta-Käse, Spinat und Pinienkernen, süße Augenweiden wie Buchweizen-Heidelbeer-Mascarpone-Torte oder Himbeer-Joghurt-Pavlova-Torte, überwiegend Erzeugnisse aus biologischem Anbau nutzt Doreen Riensberg in der Backstube für ihre Meisterwerke. Diese stellt sie auch gern in veganen, glutenfreien und allergikerfreundlichen Variationen her – to go oder auf Bestellung zu verschiedenen Anlässen. Im Bioladen bietet sie ein Vollsortiment an Demeter und Bioland-Produkten an, vor allem aber die, regionaler Erzeuger rund um Fürstenberg/Havel.

[www.coffee-and-travel.com](http://www.coffee-and-travel.com)

Geöffnet ist das Coffee & Travel dienstags bis freitags von 11 bis 17 Uhr, samstags (von Mai bis September) von 10 bis 12 Uhr. Café und Laden bleiben sonntags und montags geschlossen.

*„Bei der Herstellung meiner Kuchen ist mir die Herkunft der Zutaten sehr wichtig. Am liebsten ist es mir, sie kommen aus der Region.“*

**Coffee & Travel / Café, Bioladen und Reisebüro**

Doreen Riensberg  
Ravensbrücker Dorfstraße 38  
16798 Fürstenberg/Havel  
Telefon: 033093 39092  
info@coffee-and-travel.com



SICH LABEN WIE EIN KAISER:  
DER FRANKFURTER KRANZ IST EIN  
FÜRSTLICHER GAUMENKITZLER.





## MÄCHTIG GUT

Das lässt sich Roland Friedrich nicht nehmen. Der Geschäftsführer des SENIO-VITAL Unternehmensverbundes backt das Prachtstück für das Café „ZEITLOS“ höchstpersönlich. Majestatisch thront der Frankfurter Kranz in der Vitrine des Cafés. Die ringförmige Buttercremetorte ist für bescheidene Ansprüche nicht geschaffen. Bestehend aus mehreren Böden, mit Buttercreme gefüllt und eingekleidet, sollen Belegkirschen die Rubine der Regenten-Krone symbolisieren, mit der die deutschen Kaiser inthronisiert wurden. Der Frankfurter Kranz – kreiert um 1735 – ist ein Abbild dieser, die an die Krönungsstätte erinnern soll.

Das ZEITLOS ist eine Idee des Unternehmens, das sich rund um Fürstenberg/Havel Themen wie Gesundheit, Pflege und Wohlfühlen annimmt. Roland Friedrich wünscht sich, dass in dem Café Jung und Alt zusammenfinden. Wobei geht das besser als bei einem guten Stück Kuchen und duftend heißem Kaffee? Neben der kaiserlichen Hoheit sind alle Kuchensorten – ob Kalter Hund oder Obstkarte – nach traditionellen Rezepten selbst gebacken und variieren täglich. Eis von der Berliner Manufaktur Eis Engelchen und herzhafte Leckerbissen finden sich ebenso auf der Karte.

[www.senio-vital.de](http://www.senio-vital.de)

Geöffnet ist täglich außer mittwochs von 14 bis 18 Uhr. In den Sommermonaten werden die Öffnungszeiten entsprechend ausgeweitet. Besondere Themen-Veranstaltungen komplettieren das Angebot.

*„Menschen aller Generationen zusammenzubringen, zum Austausch über Alltag und Leben anzuregen und dabei manchmal einfach die Zeit zu vergessen, ist der Sinn unseres Cafés.“*



„Café Zeitlos“  
des SENIO-VITAL  
Unternehmensverbundes  
Bahnhofstraße 8  
16798 Fürstenberg/Havel  
Telefon: 033093 617599  
cafe-zeitlos@senio-vital.de



SAISONAL, REGIONAL,  
NATÜRLICH: DIE UMWELT  
SCHÖNEN UND GUTES AUS  
DER REGION GENIESSEN





## EIN TELLER TORTENGLÜCK

Im Café Glasklar in Neuglobsow, am wunderschönen Stechlinsee, atmet das Genießer-Herz auf. Hier duftet es nach ofenfrischen Croissants und nach herrlichen Kaffeespezialitäten: Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato und Eiskaffee werden mit einer Siebträger-Kaffeemaschine frisch gebrüht und von Susanne Ludwig und ihrem Team zahlreichen Gästen serviert.

Ein Augenschmaus sind die hier hausgebackenen Kuchen- und Tortenkreationen (auch vegan und glutenfrei). New York Cheesecake, Schokoladenkuchen „al capone“, Himbeer- und Apfeltorte, Orangen-Mandel-Traum, Cookies, Brownies, Energiekugeln und Fruchtschnitten sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch fantastisch. Es gibt hier alles zum Genießen im gemütlichen Café, auf der einladenden Sonnen-Terrasse, zum Mitnehmen für einen Ausflug am Stechlin oder für beschauliche Stunden in der Ferienwohnung. Auch wer Herzhaftes liebt, wird nicht enttäuscht. Ob frische Salate, wahlweise mit Tofu, Fetakäse oder regionalem Rehschinken, ein Süppchen, hausgebackene Quiche und deftige Rühreier mit Brot und Butter werden gereicht. Eine Laden-Ecke mit Lebensmitteln des täglichen Bedarfs, Snacks und regionalen Produkten runden das feine Café-Angebot ab.

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

Die saisonal angepassten Öffnungszeiten finden Sie auf der Internetseite 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



GAUMENSCHMAUS NACH  
KUNDENWUNSCH: NACHHALTIG  
UND AUS REGIONALEN  
PRODUKTEN ZUBEREITET





## DER LETZTE SCHLIFF

Carina Maltry und ihr Team machen jedes Fest mit ihrem Essen rund. Ihr Cateringservice bietet das Komplettpaket, von der Speisenlieferung bis hin zu Equipment und Mobiliar, alles, was man für eine Feier benötigt. Frühstück, Mittagessen, Abendessen – vegan, vegetarisch und auf Unverträglichkeiten abgestimmt –, die ausgebildete Hotelfachfrau setzt jedes Kundenanliegen um – vom kalten Buffet bis zum aufwendigen Mehrgänge-Menü. Großen Wert legt die Unternehmerin auf Nachhaltigkeit und die Verwendung regionaler Produkte. Selbst bei der Suche nach der richtigen Location ist sie behilflich – nicht zuletzt kann man Carina Maltry als Eventmanagerin für die Planung von Veranstaltungen buchen.

Fingerfood und Co. sind die passende Kulisse für das perfekte Gaumenkino an einem einzigartigen Tag: Also Vorhang auf für Süßkartoffelquiche mit karamellisierten Zwiebeln, Griechischen Flammkuchen mit Oliven, Peperoni, Fetakäse und Tomaten, luftiges Schokoladenmousse mit Beerentopping, Straciatella-Creme mit Kirschen und vegane Rote-Bete-Schoko-Torte mit Cashewkern-Cremefüllung. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier, die gebürtige Pfälzerin liebt es, Menschen zu verköstigen, Extra-Wünsche inklusive.

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

Catering- und Eventanfragen können Interessierte gern per Mail an Carina Maltry richten. Aktuelle Veranstaltungen im GROWODO finden Sie auf der Internetseite.

*„Menschen zu verköstigen und ihnen eine gute Zeit zu bescheren, daran habe ich unheimlich viel Freude.“*



**GROWODO /  
Bistro-Catering-Event**  
Carina Maltry & Jiří Maagh  
Granseer Straße 70  
16775 Großwoltersdorf  
Telefon: 0171 9560724  
info@growodo.de



Regionale Küche

EISLIEBE IN  
FÜRSTENBERG/HAVEL  
HEISST GUTE QUALITÄT  
UND KREATIVE SORTEN





## EISZEIT

Wie ein Miniatur-Berg türmt sich das Schokoladen-Softeis auf. Die Erdbeeren vollenden das Gebirge aus Eis. Ein paar Kokosflocken auf dem Gipfel, mehr Dekoration braucht es nicht. Der zarte Schmelz spricht für sich. Jeder Löffel Gefrorenes zergeht direkt auf der Zunge. Dieser Eisberg schmeckt unwiderstehlich nach mehr. Der Versuchung von Sascha Fernows Eis halten die Wenigsten stand. Besonders beliebt sind die Softeis-Varianten, die er in Fürstenberg/Havel anbietet. Gefertigt werden Streich- und Softeis in der hauseigenen Manufaktur, ausschließlich aus Konditorwaren und regionalen Rohstoffen wie Milch aus Kraatz. Jede Sorte wird aus hochwertigen Produkten von Hand gekocht.

Einfach Pulver mit Wasser oder Milch verrühren, das kommt Eismacher Fernow nicht in die Waffel. Mindestens 20 Sorten hat er täglich im Angebot, neben Klassikern wie Erdbeere, Vanille und Joghurt auch Ausgefallenes wie Crème brûlée, Haribo und Erdnuss. Doch nicht nur der Hunger auf Eis wird im Café & Gästehaus INNFernow gestillt. Wer es deftig mag, dürfte gerade um die Frühstücks-Zeit besonders entzückt sein: Gemüse-Omelett oder Bauernfrühstück bieten einen hervorragend herzhaften Start in den Tag.

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

Das INNFernow hat montags bis sonntags von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Aktuelles und alle Änderungen finden Sie auf der Internetseite des Cafés.

*„Das ist unser Versprechen: Unser Eis ist das Beste der Stadt. Hundertprozentig hausgemacht und nur aus den besten Zutaten.“*



**Café & Gästehaus**

**INNFernow**

Sascha Fernow  
Brandenburger Straße 21  
16798 Fürstenberg/Havel  
Telefon: 033093 419960



Regionale Küche

KOCHKUNST  
INTERNATIONALEN  
FLAIRS UNTER DEM  
BRANDENBURGER  
HIMMEL IM STÜBLI-  
GARTEN KOSTEN





## AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN

Der erste Bissen bringt das amouröse Abenteuer ins Rollen und die Endorphine überschlagen sich. Dabei hat Axel Reiher gerade erst begonnen, seine Verführungskünste auf dem Teller anzurichten. Die Fettuccine mit frischem Eierschwammerl und gehobeltem Parmesan sind der Auftakt zu einer unvergleichlichen kulinarischen Romanze. Nach der klaren Tomaten-Essenz mit Käsenockerl verschärft sich das Vergnügen bei einem himmlisch knackigen Blattsalat in französischer Vinaigrette. Das Bio-Rinderfilet vom Charolais unter der Gorgonzola-Kruste mit Risotto ist die Krönung des genussvollen Rausches. Kaum ist der letzte Happen verschlungen, schenkt des Küchenmeisters Dessert, ein Mille-feuille mit Beeren und Schweizer Schokolade, Vorfreude auf das nächste Rendezvous.

Im Schweizer Kaminstübli verwöhnt Axel Reiher seine Gäste mit Spezialitäten aus den Alpenländern. Seine Partnerin und Inhaberin des Restaurants und der Ferienanlage, Cornelia Seidler, serviert die von ihrem Mann bereiteten Menüs mit Liebe und Schweizer Herzlichkeit. Seit 1992 arbeitet er auch als selbstständiger Privatkoch, beglückt seine Kunden Zuhause mit seiner Kochkunst. Diese hat sich der Profi in der Sterne-Gastronomie angeeignet und dabei 14 Gault Millau-Punkte erkocht.

[www.einfachbesseressen.com](http://www.einfachbesseressen.com)

Das Kaminstübli hat Fr. und Sa. ab 18 Uhr, So. ab 12 Uhr geöffnet. Bitte reservieren. Das zugehörige, gemütliche Ferienhaus in der Schorfheide bietet Raum für Erholung.

*„Wir möchten unsere Gäste außergewöhnlich verwöhnen und wünschen uns, dass sie genießen und sich bei uns einfach nur wohlfühlen.“*

### **Ferienwohnung & Schweizer Kaminstübli**

Cornelia Seidler & Axel Reiher  
Kapper Dorfstraße 37  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Kappe  
Telefon: 03307 3023070  
Mobil: 0170 7978317  
[info@einfachbesseressen.com](mailto:info@einfachbesseressen.com)



Regionale Küche

GUTBÜRGELICHE KOCHKUNST  
AUTHENTISCH UND ORIGINELL  
GEDEUTET ERLEBEN





## DAS AUGE ISST MIT

Die Geschmacksknöpfe platzen vor Neugier beim Anblick dieses Farbenmeeres. Schnörkellos geschmort kuschelt sich die Maishähnchenbrust an Linsenrolle und Tomaten-Paprika-Ragout, die von einer knallig gelben Kokos-Currysauce umspielt wird. Modernes Anrichten ist im „Kleeschen“ in Himmelpfort unverzichtbar. Ein bisschen Spektakel bei der Dekoration ihrer deftig-ländlichen Küche ist Gastro-nomin Genevieve Tomacka so wichtig wie die Qualität ihrer Kochkunst. Bei der setzt die Jungunternehmerin ganz auf Bodenständigkeit und Heimatliebe. So stehen u.a. Schnitzel, Königsberger Klopse, Wildgulasch und Schweinshaxe auf der Speisekarte.

Bei Genevieve Tomacka werden selbst vermeintliche Kleinigkeiten mit viel Hingabe selbst gemacht – ob Holunderblüten-Eistee und Erdbeertörtchen im Sommer oder der Kleeschen-Keks zum Kaffee das ganze Jahr. Die Brandenburgerin, die aus einer Hoteliersfamilie stammt, kann sich im eigenen Lokal auf jahrelange Erfahrungen stützen. Ausgebildet als Restaurantfachfrau bei einer großen Hotelkette, hat sie mehrere Jahre in Australien verbracht, wo sie sich ihren Aufenthalt mit verschiedenen Jobs finanzierte – ob Orangen pflücken, Arbeiten in der Sternegastronomie oder Kochen auf einer Gästefarm.

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

Durchgehend warme Küche, nachmittags zusätzlich Kaffee und Kuchen. Die Öffnungszeiten finden Sie immer tagesaktuell auf der Google-Anzeige des Restaurants.

*„Bei uns im Kleeschen soll es schmecken wie bei Oma. Optisch interpretieren wir unsere Gerichte aber modern.“*

### Restaurant Kleeschen

Genevieve Tomacka  
Klosterstraße 8  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Telefon: 033089 430005  
restaurant@kleeschen.de



Regionale Küche

EINE WONNE FÜR DIE AUGEN:  
KREATIVE KUCHENINSPIRATIONEN  
IM THOMASHOF PROBIEREN





## AUF KUCHEN GEBAUT

Es braucht nicht viele Zutaten zum großen Glück. Auf zerbröselten Vollkornkeksenbettet sich Frischkäsemousse, darauf wirft die halb aufgeschlagene Sahne sanfte Wellen. Eierlikör bahnt sich seinen Weg auf der Kuchendecke. Die Eierlikörtorte gehört zu den beliebtesten Kuchen im Thomashof-Café. Die Eier für den Likör stammen von den hofeigenen Hühnern. Was der Garten und die Streuobstwiese Heike Thomas an Früchten, Gemüse, Kräutern und Blumen schenken, findet sich auf Kuchen und Pizzen wieder, die im Café, einer ausgebauten Scheune, auf die Teller kommen. Ihr gehört der Hof mit Café und Ferienwohnungen, wo Urlauber Abenteuer und Erholung ganz nah an der Natur erleben können.

Was übrig bleibt, wird zu Produkten wie Marmelade, Saft, Wein und Likör u.a. verarbeitet, die im Hofladen verkauft werden. Nach den Grundsätzen der Permakultur, einem nachhaltigen Konzept des Gartenbaus, bewirtschaftet sie ihren Garten. Für die Zukunft strebt Heike Thomas eine Selbstversorgung auf dem Hof an, „ultraregional“, wie sie es nennt. Als Zwischenstopp einer genussvollen Tour durch die Landschaft der Brandenburgischen Seenplatte können Besucher im Hofcafé und Garten zur Ruhe kommen.

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

Das Hofcafé ist von Mai bis Oktober, samstags und sonnags, ab 12 Uhr geöffnet. Unter dem Menüpunkt Veranstaltungen finden Sie auf der Internetseite alle wichtigen Termine, auch außerhalb der Sommermonate.

*„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



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 eindecken. 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)

Das Restaurant in der Mühle hat täglich von 17 bis 21.30 Uhr geöffnet, Samstage, Sonntage und Feiertage von 11.30 bis 21.30 Uhr. Um telefonische oder Online-Reservierung wird gebeten.

*„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



OB SÜSS ODER HERZHAFT:  
ZUR KAFFEE SPEZIALITÄT WIRD  
FÜR JEDEN GESCHMACK DAS  
PASSENDE GEREICHT.





## LOCKER UND FLUFFIG

Jeder kennt sie. Fast jeder liebt sie. Zu Waffeln kann man schlecht nein sagen. Zu denen von Nancy Tesch gar nicht. Denn die sind nicht nur für Schleckermäulchen etwas, die auf heiße Himbeeren und Vanillesauce, Nougat oder ganz minimalistisch auf Puderzucker als Topping stehen. Die Besitzerin des Fürstenberger Cafés „Kaffeehaus“ hat bei den fluffigen Köstlichkeiten auch an Fleischtiger und Fischliebhaber gedacht – ob mit würzigem Schinken belegt oder delikatem Lachs, den sie zusammen mit Rucola und Parmesan auf die Waffelbettet.

Nach der Rückkehr in ihre Heimat Lychen, wo sie aufgewachsen ist, hat sich Nancy Tesch gemeinsam mit ihrer Angestellten Diana Thäms einen langgehegten Traum erfüllt, die Eröffnung eines eigenen Cafés. Nach zwei abgeschlossenen Berufsausbildungen hatte sie als leitende Angestellte in der Gastronomie bereits langjährige Berufserfahrung gesammelt. Ihre Gäste dürfen sich nun das ganze Jahr über auf selbst gebackenen Kuchen wie Baiser-Torte mit Stachelbeeren, Schokotorte mit Haferkeks-Walnussboden, Tarte au Chocolat oder Käsekuchen freuen. Außerdem haben beide Frauen auch Kaffeespezialitäten, Frühstücksvariationen sowie vegane und glutenfreie Kuchen im Angebot.

[kaffeehaus-fuerstenberg@web.de](mailto:kaffeehaus-fuerstenberg@web.de)

Die Öffnungszeiten von April bis Okt. finden Sie aktualisiert auf der Google-Anzeige des Cafés, von Nov. bis März Mo-Fr. 12 bis 17 Uhr, Sa./So. 14 bis 17 Uhr geöffnet.

*„In unseren Köpfen schlummern viele kulinarische Ideen. Für unsere Gäste möchten wir diese ständig umsetzen und kreativ bleiben.“*

### Café „Kaffeehaus“

Nancy Tesch  
Brandenburger Straße 1  
16798 Fürstenberg/Havel  
Telefon: 033093 32115  
kaffeehaus-fuerstenberg@web.de



EIN MIX AUS KLASISCHEN  
SPEISEN UND LEICHTER KÜCHE  
MACHT DIE HAFENKOMBÜSE AUS.





## IM SCHLEMMER-HAFEN

Dieses Duett ist für einander geschaffen. Das Filet vom Rotbarsch, gratiniert mit einer Kruste aus rotem Pesto, gibt mit dem naturell gebratenen Zander ein perfektes Paar ab. Nussig und mild im Geschmack ergänzen sich beide meisterhaft. Buttermöhren und ein leichter Sellerie-Kartoffelstampf vollenden das Gericht. Stefan Tiepmar greift im Gasthaus „Alter Hafen“ die für die brandenburgische Küche typische Einfachheit auf, nicht ohne seinen Menüs eine eigene Raffinesse hinzuzufügen.

Was in Wäldern, im Wasser und auf den Wiesen nebenan wächst und lebt, taucht auf der Speisekarte wieder auf. Der Gastronom möchte seine Gäste mit regionalen, saisonalen und frisch zubereiteten Produkten begeistern. So wechselt die Karte mit den Jahreszeiten, mehr als 10 Gerichte bietet Stefan Tiepmar nicht an. Die Qualität der Produkte ist ihm wichtig, nicht die Masse an Speisen. Ob Zwischenmahlzeit auf der Radtour, Sonntagsmenü mit der Familie, Brunch auf der Terrasse, Hochzeitsparty im Ringofen – das Team des Alten Hafens hat für jede Gesellschaft die richtige Location. Neben privaten Festlichkeiten bietet das Gasthaus, das am Ziegeleipark, einem Industriemuseum in der Natur, liegt, eine Reihe von öffentlichen Veranstaltungen an wie die beliebten Frauentagsfeiern.

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

Die Öffnungszeiten finden Sie auf der Internetseite. Hier erhalten Sie unter dem Menüpunkt „Kalender“ einen Überblick über die Veranstaltungen des Alten Hafens.

*„Wir möchten alle Geschmäcker bedienen. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, vegetarisch und vegan zu kochen.“*

**Gasthaus & Pension  
Alter Hafen am  
Ziegeleipark Mildenberg**  
Stefan Tiepmar  
Ziegelei 11  
16792 Zehdenick  
Ortsteil Mildenberg  
Tel. 03307 301870  
[willkommen@alterhafen.de](mailto:willkommen@alterhafen.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.

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

### **Frosch und Fisch**

Französisch Speisen & Übernachten

Monika Neubauer & Jacques Ammersbach  
Klosterstraße 12  
16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Telefon: 033089 439035  
genuss@frosch-fisch.de

[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.



Regionale Küche

# GLÜCKSMOMENTE IM MÄRKISCHEN GARTEN ERFAHREN





# FONTANE UND EIN HAUCH VON MITTELMEER

Mit einer Figur fing für Isabel Korch und Michael Haddenhorst alles an. Der von Freunden geschmiedete Fontane ist Namensgeber und Inspiration inmitten ihres Gartenreiches in Rauschendorf. An den hundertjährigen Weiden geht der Fontane Garten nahtlos in Streuobstwiese und in einen malerisch unverstellten Fernblick in die sich anschließende Landschaft über. Terrakotta-Töpfe mit Agaven, rankende Rosen und eine Pergola mit blaublühenden Glyzinien versprühen mediterranes Flair. Das sinnliche Refugium mit seinen Natursteinmauern ist nicht nur Veranstaltungsort für handverlesene Konzerte und Lesungen, es beheimatet auch Theo's Gartencafé.

Die Gastgeber bieten hier leckeren Kuchen, guten Kaffee sowie herzhafte Snacks an. Beim Summen der Insekten, betört vom Blütenduft, gibt sich der Cortado, eine spanische Kaffeespezialität, ein Stelldichein mit der Himmelstorte, gefüllt mit luftiger Sahnecreme und frischen Johannisbeeren. Gern lassen sich die Mallorca-Liebhaber von der leichten Mittelmeer-Küche inspirieren – so findet sich das auf den Balearen beliebte „Pa amb oli“ (Brot mit Tomate, Olivenöl, Salz, Knoblauch) auf der Karte wieder.

[www.fontane-garten.de](http://www.fontane-garten.de)

Die aktuellen Öffnungszeiten und Veranstaltungen finden sich auf der Internetseite. Ein Besuch mit dem Fahrrad lohnt sich – Theo's Gartencafé liegt nur 800 Meter von Fontane-Radweg entfernt.

*„Wir wünschen uns, dass sich unsere Gäste von diesem Ort berühren lassen, beim Summen der Insekten und Zwitschern der Vögel, ins Plaudern kommen. Dazu ein guter Kaffee, was gibt es Besseres.“*

**Theo's Gartencafé im Fontane Garten**  
M. Haddenhorst/I. Korch  
Hauptstraße 7  
16775 Sonnenberg  
Ortsteil Rauschendorf  
Telefon: 0175 4026900  
michael.haddenhorst@me.com



# PRODUZENTEN IN DER REGION

## OBST & GEMÜSE



**Agrar GmbH Kraatz**, Andreas Schmidt  
Buberower Weg 10, 16775 Gransee  
OT Kraatz, Tel. 03306 2438  
info@agrar-gmbh-kraatz.de  
www.agrar-gmbh-kraatz.de

**Angebot:** Rohmilch in der Milchtankstelle, Kraatzer Hofkäse und Landbutter, Wurstwaren vom Rind (Salami, Schinken, Knacker, Wiener und Bockwurst), Rindfleisch, Eier, Kraatzer Landenten (saisonal), Eiertörkr

**Agrar GmbH Sonnenberg**  
Granseer Straße 8, 16775 Sonnenberg  
OT Rauschendorf, Tel. 03306 2266  
info@sonnenberg-agrar.eu  
www.sonnenberg-agrar.eu

**Angebot:** Spargel weiß

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

**Apfelhof Wähnert** S. 10

**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 Landwirtschaftsgesellschaft mbH**, Dr. Winfried Gansewig  
Beetzer Dorfstraße 166a  
16766 Kremmen OT Beetz  
Tel. 033055 70622, info@belafarm.de  
**Angebot:** Spargel, Kartoffeln, Heu, Stroh

**Good Food Syndicate auf dem Biohof Kepos** S. 8

**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 Vehlefanz, Tel. 03304 39940  
info@sl-gartenbau.de, www.sl-gartenbau.de  
**Angebot:** Selbst pflücken von Erdbeeren, Äpfeln und Heidelbeeren

**Spargelhof Kiefer**, Corinna Kiefer  
Schmachtenhagener Straße 11  
16515 Oranienburg OT Zehlendorf  
Tel. 033053 900036  
SpargelhofKiefer@t-online.de  
www.spargelhof-kiefer.de  
**Angebot:** Spargel, 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

## SAMEN & BLUMEN



**Biozüchtergarten, Samenbau Peggy Giertz auf dem Biohof Kepos** S. 12

## BACKWAREN



**Bäckerei Eckert**, Unter den Linden 13  
16798 Fürstenberg/Havel  
Tel. 033093 32598  
**Angebot:** Brot- und Backwaren, Plätzchensortiment

**Bäckerei & Konditorei Jahn**, Ines Jahn  
Marktstraße 13, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 2356, baeckerei-jahn@web.de  
**Angebot:** Törtchen, Plätzchen, Hefegebäck, Donuts, Brotspezialitäten (Sauerteig, Buchweizen, Karotte etc.)

## 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 S. 14

**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

## Zuckerblume –

### Torten und andere Leckereien

Angela Hartisch, Zu den Pfuhlen 1  
16727 Oberkrämer OT Bärenklau  
Tel. 033042 51348, Mobil: 0159 06789266  
zuckerblume@freenet.de  
www.zuckerblume.com

**Angebot:** Hochzeitstorten und Festtagstorten auf Bestellung und nach individuellem Kundenwunsch, kleine Leckereien wie Macarons, Cupcakes, Cakepops und viele andere Patisserieprodukte

## KÄSE

## Ziegenkäserei Capriolenhof S. 16

### Ziegenkäserei Karolinenhof

16766 Kremmen OT Flatow  
Tel. 033922 60190  
info@guter-ziegenkaese.de  
www.guter-ziegenkaese.de

**Angebot im Hofladen:** Ziegenkäse, Molkereiprodukte, Fleisch, selbstgebackener Kuchen, kalte und warme Speisen, Kaffee mit Ziegenmilch



## SENF

## Delikatessen Kontor-Nord S. 18



## FLEISCH

(Rind/Kalb/Schwein/Wild)



### AGRO GbR Germendorf, Nadja Sandig

Am Wiesengrund 1, 16515 Oranienburg  
OT Germendorf, Tel. 03301 3718  
info@agro-germendorf.de  
www.agro-germendorf.de

**Angebot:** Freilandvieh, Heu, Komposterde, Rindenmulch, Holzhackschnitzel

### Bauernhof Wudick S. 26

### Bergsdorfer Wiesenrind S. 20

### 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 Dirk Tiemann

Berliner Straße 16, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 2465

**Angebot:** Fleisch- und Wurstwaren

### Fleischerei Ribbe

Schinkelplatz 2, 16775 Gransee  
Tel. 03306 2233

**Angebot:** regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten (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. 24

### 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, Fruchtaufstrich, Honig, Eier

## LSV Landwirtschafts GmbH

**Schwante-Vehlefanz**, Thomas Richter  
Perwenitzer Chaussee 2, 16727 Oberkrämer  
OT Vehlefanz, Mobil 0172 3821588  
[www.milch-tankstelle-schwante.de](http://www.milch-tankstelle-schwante.de)  
**Angebot:** pasteurisierte Kuhmilch, Fleisch- und Wurstprodukte vom Wasserbüffel, Speiseeis, Eier von Weidehühner

## Rhinland Fleischerei Staffelde

Ehrenfried Ranft, Wolfslaker Weg 11  
16766 Kremmen OT Staffelde  
Tel. 033055 70203  
[rhinland-fleischerei@t-online.de](mailto:rhinland-fleischerei@t-online.de)  
[www.rhinland-fleischerei.de](http://www.rhinland-fleischerei.de)  
**Angebot:** betriebseigene Fleischerei, Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice

## Richard's Wild S. 22

### Wilspezialitäten Andreas Ganz

Kastanienstr. 38, 16798 Fürstenberg/Havel  
OT Barsdorf, Tel. 033087 52260  
[verkauf@wildfleisch-brandenburg.de](mailto:verkauf@wildfleisch-brandenburg.de)  
[www.wildfleisch-brandenburg.de](http://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](http://www.regenbogenforellenhof-nassenheide.de)  
**Angebot:** Fisch und Räucherei, Angeln ohne Angelschein

### Manfred Krüger

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

### Seefischerei Himmelpfort S. 28

### Stechlinsee - Fischerei GbR

**Böttcher und Sohn**, Rainer Böttcher  
Fischerweg 3, 16775 Stechlin  
OT Neuglobsow  
Tel. 033082 70422 oder 033082 70262  
[fischerei-stechlinsee@freenet.de](mailto:fischerei-stechlinsee@freenet.de)  
[www.fischerei-stechlinsee.de](http://www.fischerei-stechlinsee.de)  
**Angebot:** Fisch und Fischprodukte, kleine Gastronomie, Ferienwohnungen

## HONIG



### ® Imkerei Rainer Laux

Rainer Laux, Dorfstraße 51  
16775 Stechlin, Ortsteil Dollgow  
Tel. 033082 50484  
[kontakt@imkerei-stechlin.de](mailto:kontakt@imkerei-stechlin.de)  
[www.imkerei-stechlin.de](http://www.imkerei-stechlin.de)  
**Angebot:** Honig, Honigwein und Präsente

### Naturland Imkerei Landstreichen S. 30

### Tonstich-Imker, Andreas Witzlau

Mildenberger Dorfstraße 73a  
16792 Zehdenick OT Mildenberg  
Tel. 03307 310567, [tonstich-imker@web.de](mailto:tonstich-imker@web.de)  
**Angebot:** Honig und Honigprodukte

## ESSBARE NATUR



### NaturKunstWerk S. 34

## KRÄUTER



### Klosterkräutergarten Himmelpfort S. 36

### Ziegelhof, Vinothek & Kräuterei

Michael Müller-Scheffler  
Am Kirchplatz 12, 16792 Zehdenick  
Tel. 03307 310883  
[anfrage@ziegelhofonline.de](mailto:anfrage@ziegelhofonline.de)  
[www.ziegelhofonline.de](http://www.ziegelhofonline.de)

**Angebot:** Kräuterprodukte, Gastronomie, kulinarische Lesungen

## KAFFEE



### Himmelpfort Kaffee, Patrick Kliment

Neue Straße 1, 16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Tornow  
Te. 033080 404838, Mobil: 0176 43912524  
[info@himmelpfort-kaffee.de](mailto:info@himmelpfort-kaffee.de)  
[www.himmelpfort-kaffee.de](http://www.himmelpfort-kaffee.de)  
**Angebot:** Kaffee, Tee, Kräuter, handverlesene Schokoladen und andere süße Delikatessen

## 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, Nüssen und Kernen verschiedenster Herkunft

### Knut Greiner

Kastanienstr. 32, 16798 Fürstenberg/Havel  
OT Barsdorf, Tel. 0152 59717023  
knutgreiner@web.de

**Angebot:** Honig, Propolis – Tinktur und Creme, selbst hergestellt, Olivenöl aus dem griechischen Taygetos-Gebirge, Olivenöl mit Zitrone und Quitte



## EIER

Agrar GmbH Kraatz Kontakt S. 68

Andreas Manzel Kontakt S. 68



## REGIONALE KÜCHE



**Bric à Brac – das französische Café auf dem Gut Zernikow**, Aurore & Jan Koch  
Zernikower Straße 43, im ehemaligen Schafstall auf dem Gutshof 16775 Großwoltersdorf OT Zernikow Tel. 0174 4629240  
mail@creperie-bric-a-brac.de  
www.creperie-bric-a-brac.de

**Angebot:** französische Kuchen, kleine französische Speisen, Sortiment an französischen Produkten, Kuchen im Glas

## SCHOKOLADE



® Chocolaterie Himmelpfort S. 38

### PralinenArt

Cindy Welz  
Am Heidekrug 28, 16727 Velten  
Tel. 0172 3193113  
info@pralinenart.com  
www.pralinenart.com

**Angebot:** handgefertigte Pralinen und Trüffel (sortenrein und gemischt), auch gern nach individuellen Kundenwünschen umgesetzt, Schokoladen

## BIER



® Seehotel Louise  
mit Brauerei Schloßfuchs

Tobias Ketterer  
Hauptstraße 40, 16775 Gransee  
Ortsteil Seilershof  
Tel. 033085 50960  
info@brauerei-schlossfuchs.de  
www.brauerei-schlossfuchs.de  
www.seehotel-louise.de

**Angebot:** selbstgebräute Biere, Zimmer im Hotel

Ziegel-Braumanufaktur S. 40

® Café Glasklar S. 46

Café „Kaffeehaus“ S. 60

### Café & Bistro in der alten Reederei

Cathrin Küsel, Brandenburger Straße 38 16798 Fürstenberg/Havel  
cafebistroinderaltenreederei@gmail.com

**Angebot:** Frühstücksbuffet, belegte Brötchen und frische Fischbrötchen (Fisch wird im Haus selbst geräuchert, auch to-go), Mittagssnacks wie Suppen, Salat und Currys, Lunchboxen für Radler und Wanderer, Brandenburger Pause, Abendessen nur auf Anmeldung

® Café & Gästehaus INNFernow S. 50

### Café & Pension Bauernhof Koch

Ronald Koch, Großmutzer Dorfstraße 63 16775 Löwenberger Land OT Großmutz Tel. 033084 60737

**Angebot im Hofladen:** Fleisch und Wurst aus eigener Produktion vom Rind, Wild und Schwein, Holunderprodukte, Hof-Bier, HofKräuterlikör, selbstgemachte Ein-töpfe, am Wochenende Mittagstisch, Hof-Café

® Café Zeitlos S. 44

**Coffee & Travel** S. 42

**Frosch und Fisch** S. 64

**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

**® GROWODO/Bistro-Catering-Event** S. 48

**® Gut Boltenhof**, Jan-Uwe Riest  
Lindenallee 14, 16798 Fürstenberg/Havel  
OT Boltenhof, Tel. 033087 52520  
info@gutboltenhof.de, www.gutboltenhof.de

**Angebot Hofladen:** hofeigenen Erzeugnisse von den Gänsen, vom Weiderind, von den Durocschweinen und Hühnern des Boltenhofs; Ziegenkäse vom Capriolenhof; diverse Produkte und Erzeugnisse von regionalen Produzenten

**Café und Restaurant Weideküche im ausgebauten Rinderstall:**  
„Das Glück isst unsere Wiese“  
Speisen vom Rind, Wild, Forelle & Vegetarisches vom Hof oder aus der Region, sowie ein Frühstücksangebot, Hotelzimmer und Ferienwohnungen

**Kunst & Beeren**

Am Kanal 16, 16766 Kremmen  
info@kunst-beeren.de  
www.wiesencafe-luchblick-kremmen.de

**Angebot:** Hofladen mit hausgemachten und regionalen Produkten, Hofcafé mit saisonalen Köstlichkeiten, warm und kalt, Öko-Beerengarten

**® Landhaus Himmelpfort**

Hotel am See in Brandenburg  
Eichberg 10, 16798 Fürstenberg/Havel  
Ortsteil Himmelpfort  
Tel. 033089 4400  
kontakt@landhaus-himmelpfort.de

**Mühle Tornow** S. 58

**Restaurant Kleeschen** S. 54

**Richard's Wild** S. 22

**Schweizer Kaminstübli** S. 52

**Theo's Gartencafé im Fontanegarten** S. 66

**® Thomashof Klein-Mutz** S. 56

## HOFLÄDEN



**® Granseer Hofladen und Gartenmarkt**

Strelitzer Straße 14, 16775 Gransee  
Tel. 03306 2121040  
d.herkt@agrar-z.de  
www.agrar-z.de

**Angebot:** Obst und Gemüse, Pflanzen, Präsente, lokale und regionale Produkte

**Mühle Tornow** S. 58

**Spargelhof Kremmen**

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

**Angebot:** Kremmener Spargel, schmackhafte Erdbeeren, handverlesene Heidelbeeren, Kürbisse, Fruchtaufstriche ausgesuchte Fleisch- und Wurstwaren, Kremmener Freilandgänse, saisonales Obst und Gemüse aus der Region, Säfte, Seccos und Spirituosen (z.T. aus unseren eigenen Erzeugnissen gewonnen)

**besondere Angebote:** Keramik, Dekoration und Geschenkartikel, im Advent weihnachtliche Spezialitäten und Besonderheiten, Gänseeschmalz sowie Rot- und Grünkohl aus eigener Produktion, bestes Buchenholz für den Kamin, Weihnachtsbäume

**Ziegenkäserei Capriolenhof** S. 16

Die Öffnungszeiten der in dieser Broschüre vorgestellten Produzenten variieren in der Regel saisonal. Vor einem Besuch bitte kontaktieren, ob auch wirklich geöffnet ist. Die Auswahl beschreibt einen aktuellen Stand und beruht nicht auf Vollständigkeit. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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 40 Produkte stehen zur Auswahl. Erhältlich in zwei Größen.

## SIE MÖCHTEN BESTELLEN?

**Katy Hinz, „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

2. Auflage, 2023

© terra press GmbH

Albrechtstraße 18, 10117 Berlin

[www.terra-press.de](http://www.terra-press.de)

Redaktion, Layout und Illustrationen:

terra press GmbH

Texte: Rike Kirsten (REGiO-Nord mbH)

Fotos: André Wirsig

„Einfach Gutes Essen“ im Netz: Die Broschüre finden Sie auch im Internet unter:  
[www.einfach-gutesessen.de](http://www.einfach-gutesessen.de)

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

Die Herausgeber verstehen das generische Maskulinum als neutrale grammatisch Ausdrucksweise, die ausdrücklich alle Geschlechter umfasst. Dies dient der besseren Lesbarkeit 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 Tourismusvereins  
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  
16775 Gransee  
Tel. 03306 21606  
[www.gransee.de](http://www.gransee.de)

*Einfach*  
GUTES ESSEN



jetzt auch digital.

