



Regional einkaufen im Elbe-Elster-Land





**Doberluger
Kuss**



Ein verführerischer Leckerbissen.

Haselnuss-Mandelmakrone mit
Himbeerrfüllung und weißer Schokolade.
Die regionalen Köstlichkeiten sind in
allen Bäckereifachgeschäften erhältlich.



Bubner

ALLES GUTE VOM BÄCKER

Vorwort



Liebe Leserinnen und liebe Leser,

vor Ihnen liegt der druckfrische Einkaufsführer „**Regional Einkaufen im Elbe-Elster-Land**“.

Er wird als Gemeinschaftsprojekt der Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH, des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft und des Landkreises Elbe-Elster herausgegeben. Die gut hundertseitige Broschüre erscheint in einer Auflage von 7.500 Exemplaren und ist kostenlos im ganzen Landkreis zu haben. Das Heft gibt Verbraucherinnen und Verbrauchern einen umfassenden Überblick über das breite Angebot an regionalen Produkten und Dienstleistungen.

Aus der Region für die Region - dieses Motto hat bei uns im Elbe-Elster-Land Tradition. Das zeigt sich nicht nur in der beachtlichen Anzahl an direkt vermarktenden Landwirten, sondern auch an der Nachfrage nach regionalen Produkten im Landkreis.

Wer regionalen Lebensmitteln gegenüber Importen den Vorzug gibt, der leistet einen direkten Beitrag zum Klimaschutz. Aufwendige Transporte per Schiff oder Flugzeug fallen weg. Aber nicht nur das: Der Kauf regionaler Produkte leistet einen wichtigen Beitrag zur Förderung der heimischen Wirtschaft. Arbeitsplätze in unserer Region werden so erhalten und neu geschaffen. Und schließlich ein weiterer wichtiger Aspekt, der für jede Konsumentin und jeden Konsumenten sofort spürbar ist: Regionale Lebensmittel überzeugen durch ihre Frische, guten Geschmack und ihre hohe Qualität. Mit der Produktion und dem Kauf hiesiger Lebensmittel garantieren wir als Verbraucher die Pflege und Offenhaltung unserer Landschaft.

Gemeinsam mit der Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH und dem Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft möchte ich Sie deshalb dazu ermuntern, die Köstlichkeiten unserer Region zu entdecken und zu genießen und regionalen Produkten und Dienstleistungen auch künftig immer stärker zu vertrauen. Der vorliegende Einkaufsführer, der unter der Adresse **www.rEEgional.de** auch im Internet präsent ist, weist einen guten Weg. Machen Sie sich einfach selbst ein Bild. Wohl bekomms!

Ihr

Christian Heinrich-Jaschinski

Landrat des Landkreises Elbe-Elster

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Chr. Heinrich-Jaschinski".

**Landkreis
Elbe-Elster** 



Vorwort	3	Mühlen	59
Inhaltsverzeichnis	4	30 Mühle Humpisch	60
Direktvermarkter ab Hof	5	31 Mühle Schnelle	61
1 Verein Weinbau Schlieben	6-7	Gärtnereien	62
2 Finsterwalder Brauhaus GmbH	8-9	32 Gärtnerei Roland Leske	63
3 Hirschfelder Agrar GmbH	10-11	33 Klostergärtnerei Mühlberg	64-65
4 Landfleischerei Schraden	12-13	34 Staudengärtnerei Manig	66-67
5 Bieligkhof	14-15	35 Gärtnerei Tietze	68-69
6 Teichwirtschaft Thalberg	16-17	36 Gartenbau Rüdiger Winde	70
7 Hammermühle Lindena	18-19	37 Baumschule Graeff	71
8 Fischfeinkostproduktion/-räucherei Suhr	20-21	Ländliches Handwerk	72
9 Röderland GmbH Bönitz	22-23	38 Kürbis Schauwerkstatt	73
10 Unternehmen Lutz Tannenläufer	24-25	39 Fleischerei Röhnert GbR	74-75
11 Alpacas of Density, Pießig	26-27	40 Gerberei Manfred Oettrich	76-77
12 Alpaca-Island, Hohenbucko	28-29	41 Kunstwerkstatt Besch	78-79
13 Agrargenossenschaft Grochwitz eG	30-31	42 Modell-Creativ	80-81
14 Schradenfrucht Gröden	32-33	Reformhäuser	82
15 Oberer Gasthof - Landhof Wehle	34-35	43 Müllers Reformhaus	83
16 Naschkätzle	36-37	44 Reformwaren und Naturkost Schubert	84-85
17 Niederlausitzer Heidemafaktur	38-39	Land erleben	86
18 Bäckerei & Café Plätzchen	40-41	45 Spezialitäten aus der Heide	87
19 Regionaler Strukturförderverein, Dobra	42-43	46 Wo Preußen Sachsen küsst	88-89
20 Weingut Gunter Schurig	44	47 Mario Pfau - Beratung · Messe · Event	90-91
21 Roßschlächtereier Alfred Christen	45	48 Naturschutzzentrum Kleinrössen	92
22 Obstbau Angelika Rademacher	46	49 Pomologischer Garten Dollingen	93
23 Landeswaldoberförsterei Doberlug	47	50 Naturparkhaus Bad Liebenwerda	94
24 Schafwoll-, Alpaka- und Fellfachgeschäft	48	51 Prestewitzer Agrarmarkt	95
Ökobetriebe	49	52 Elstermühle Plessa	96
25 Schradenhof GmbH	50-51	53 Grüner Markt Elsterwerda	97
26 Bäckerei Bubner	52-53	54 Gärtnergruppe Elbe-Elster	98-99
27 Ökohof Gotsgarten	54-55	55 Gaststätten m. Regionaler Speisekarte	100-101
28 Biogut Besenborstel	56-57	Touren mit Gästeführern	102
29 Bioland Imkerei Christian Wolf	58	Notizen	103
		Impressum	104



Die Direktvermarktung ist das Herz der Landwirtschaft. Durch sie wird guter, echter Geschmack mit frischen Produkten direkt ab Hof verbunden und dem Produkt durch den direkten Kontakt zum Landwirt ein Gesicht gegeben. Das Gebiet der Direktvermarktung ist so breit gefächert wie die Angebote der direktvermarktenden Bäuerinnen und Bauern. Es gibt sie noch, die Lebensmittel, die in der Region produziert werden, deren Produktionsbedingungen bekannt, deren Weg vom Feld oder Stall bis auf die Ladentheke nachvollziehbar und deren Erzeuger bekannt und ohne großen Aufwand erreichbar sind.

In der Haupterntezeit bieten Direktvermarkter eine breite Palette an regionalem Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Eier an. Lebensmittel aus der Region und der Saison sind daher die optimale Wahl und eine Einkaufsfahrt zum direktvermarktenden Bauern kann auch ein touristisches Erlebnis sein. Mit diesem Einkaufsführer wollen wir Ihnen den direkten Kontakt vom Verbraucher zum Landwirt erleichtern und den Zugang zu Lebensmitteln aus der Region aufzeigen.



In Schlieben wird nach etwa 100jähriger Unterbrechung seit 1992 wieder Wein angebaut.

2013 begingen die Schliebener ihr 20jähriges Jubiläum. Ein ehemaliger Weinberg wird vom Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben in ehrenamtlicher Arbeit bewirtschaftet. Die Hauptziele des Vereins sind Traditionspflege, Landschaftspflege, indem der Weinberg als lebendiges Denkmal betrieben wird, Förderung des Tourismus und Erforschung der Geschichte des Schliebener Weinbaus. Natürlich wird dabei auch Wein produziert und verkauft.

Durch den Weinverkauf möchte der Verein die Menschen dafür interessieren, selbst einmal nach Schlieben zu kommen, sich den Weinberg und die historischen Keller aus dem 16. Jahrhundert anzusehen.

Drei Rebsorten werden angebaut, „Müller-Thurgau“ und „Bacchus“, beides Weißweine die in Schlieben und bei unseren

Gästen sehr gern getrunken werden sowie die neue Sorte Rotwein „Regent“.

Das wärmere Klima hilft sicherlich, dass bei der Weinlese Trauben mit hervorragender Qualität geerntet werden. Seit 2004 hat der Verein für seine Weine mehrfach Medaillen sowohl bei der Sächsischen Landesweinprämierung als auch bei der Bundesweinprämierung (DLG) errungen.

Der Schliebener Wein wird in der Winzer-genossenschaft Meißen gekeltert, wo der Verein auch eingetragenes Mitglied ist.

Auf Bestellung kann man eine Führung durch den Weinberg mit Erläuterungen zur Geschichte und Gegenwart des Schliebener Weinbaus und Weinbau im Allgemeinen erleben. Auf Vorbestellung organisiert der Verein auch Verkostungen im Weinberg oder in einem der 35 historischen Keller mit einem kleinen Imbiss.

Wir bieten an:

Weißweine der Sorten Bacchus und Müller-Thurgau
Rotwein der Sorte Regent

Von Mai - Oktober

Weinverkostung mit Führung durch Weinberg und Keller
nach tel. Vereinbarung

Weinlesefest

Ehrenamtliche Weinlese des Müller-Thurgau, danach Blasmusik, Kaffee, Kuchen, Getränke

Kellerstraßenfest am 3. Oktober
mit Federweißem

Brandenburgische Sommerkonzerte

Pfingstsingen

mit dem legendären Frühschoppen,
viel Musik, Kaffee, Kuchen

Moienmarkt

Wochenende vor dem ersten Montag
im Juli
(von Freitag-Montag)

Weinverkauf in der Tourismusinformation im Drandorfhof

Ritterstraße 8,
04936 Schlieben
Tel.: 035361-81699

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
8:00 Uhr – 16:00 Uhr

Geschenkartikel Madel,

Am Markt, 04936 Schlieben
Tel.: 035361-519

m.a.g.s.

Geschenke und Schreibwaren

Hauptstraße 15
03253 Doberlug-Kirchhain
Tel.: 035322-51558

Weiterhin in:

in Schliebener Geschäften,
Gaststätten und
ab 6 Flaschen im Verein
Tel.: 035361-249

Adresse:

Vereinsvorsitzende
Anette Engel
Ernst-Thälmann-Straße 25
04936 Schlieben
Tel.: 035361 - 80021
E-Mail: weinbau-schlieben@web.de

www.weinbau-schlieben.de



Herzlich willkommen!

Das Finsterwalder Brauhaus ist aus der Kulturlandschaft der Sängerstadt nicht mehr wegzudenken. Seit 1997 wird hier Bier gebraut: unfiltriert und naturbelassen mit hoher Qualität und einzigartiger Frische. Dafür sorgt unser erfahrener Braumeister mit Hilfe modernster Technik.

Ein besonderes Erlebnis sind die Brauereiführungen. Auf unterhaltsame Weise werden Sie in die Kunst des Bierbrauens eingeweiht und dürfen natürlich auch probieren. Dazu bietet das urige Finsterwalder Brauhaus eine genussvolle, landestypische Küche. Mehrmals im Jahr lädt das Brauhaus zum rustikalen Brauhausbuffet, zum genussvollen Themenbrunch oder besonderem Feiertagsmenü etc. ein.

Auch Mittags bietet das Brauhaus im „Bistro à la Hundertwasser“ täglich ein abwechslungsreiches und preiswertes Angebot. Sie können zwischen einem Pasta-, Fleisch- oder Fischgericht und einem Salat wählen.

Auch sonst –

im Brauhaus ist immer was los! Ob Fußball-Liveübertragungen, Live-Musik, oder Brauhaus-Disco - ob jung oder alt, jeder ist hier herzlich willkommen! Schauen Sie regelmäßig auf unsere Internetseite, werden Sie unser Fan bei Facebook oder sprechen Sie uns direkt an.

Gerne stellen wir Ihnen auch Gutscheine für „Schlemmen nach Lust und Laune“ oder für eine unserer Veranstaltungen/Events aus.

Wir bieten an:

Hier braut sich was zusammen:

- Finsterwalder Pils
- Finsterwalder Dunkel
- Finsterwalder Radikator
- Finsterwalder Rauchbier
- Finsterwalder Whisky Ale
- Finsterwalder Maibock
- Finsterwalder Hefeweizen
- Finsterwalder Weizenbock
- Finsterwalder Roggenbier
- Finsterwalder Sängerfestbier
- Finsterwalder Schwarzbier
- Finsterwalder Herbst Ale

- Festbier zur brandenburgischen Landesausstellung 2014 „Glanz & Gloria“



Bestellungen, Infos, Karten, Termine, Gutscheine u.a. unter:

Finsterwalder Brauhaus
Sonnwalder Straße 13
03238 Finsterwalde
Tel. 03531-2286
Fax: 709938
E-Mail:
info@finsterwalder-brauhaus.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag
12.00 - 14.00 Uhr

Montag-Samstag
ab 18.00 Uhr

Sonntag
ab 12.00 Uhr

Feiertage
gesonderte Öffnungszeiten
und nach Absprache

www.finsterwalder-brauhaus.de



Wer frisches Hausgeschlachtetes, wie Wellfleisch, Blut-, Leber- und Grützwurst liebt, kann sich jeweils dienstags und mittwochs in den Läden der Landfleischerei Hirschfeld damit versorgen.

Im Jahr 1998 wurde die bis dahin im kleineren Umfang betriebene Direktvermarktung von selbst erzeugten Produkten stark erweitert und intensiviert.

In unserer Verkaufsstelle in Großthiemig, in der uns eine große und moderne Küche zur Verfügung steht, stellen die Mitarbeiter Partyservicegerichte für Familien-, Firmen- oder Vereinsfeiern her. Neben kulinarischen warmen und kalten Angeboten bieten wir Spezialitäten wie Backschwein und Gans an.

Die Hirschfeld Agrar GmbH als Stammfirma bewirtschaftet eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 2200 ha, davon sind 340 ha Weideland.

Zusätzlich zu den jährlich 280 Mutterkühen und 14000 Mastschweinen werden hier auch Weidemastgänse gehalten.

Nach wie vor wird wöchentlich geschlachtet (immer Montag und Freitag):

20 Schweine und 1 bis 2 Rinder aus den eigenen Mastanlagen.

Aufzucht, Haltung und Fütterung der Tiere unterliegen einer ständigen strengen Qualitätskontrolle.

Das Tierfutter stammt aus der eigenen Produktion und wird in der Hirschfelder Frankmühle und dem Mischfutterwerk Gröden gemahlen und als Kraftfutter aufbereitet. Ganzjährig werden in diesem Unternehmen auch Speisekartoffeln aus eigenem Anbau angeboten.

Wir bieten an:

Ständig Spezialitäten aus dem Schradenland:

Frisches Wellfleisch
 Blut-, Leber-, Grützwurst
 Bauernschinken und
 hausgemachte Salate
 alles aus der eigenen Schlachtere
 Honig aus der betriebseigenen
 Imkerei

Unsere Empfehlung für Ihre Party:

Im Backofen gegartes Spanferkel,
 Fleisch vom Jungschwein
 (Backschwein) oder
 Jungrind mit deftigen Beilagen nach
 Bauernart und rustikalem Brot aus
 heimischer Bäckerei.

Wahlweise Anlieferung oder preis-
 günstigere Selbstabholung möglich.

Anfragen direkt in unseren Filialen
 oder telefonisch unter 035343-291

Saisonbedingt

ab Oktober bis Dezember:

Gänse aus Weidehaltung

Beste Qualität die man schmeckt...

Bestellung über Internet möglich:

www.hirschfeld-agrar-gmbh.de

E-Mail:

kontakt@hirschfeld-agrar-gmbh.de

Filialen der Hirschfeld Fleisch- und Wurstwaren GmbH

04932 Hirschfeld

Dorfstraße 1A

Tel.: 035343 - 70391

01609 Gröditz

Reppiser Straße 22

Tel.: 035263 - 33098

04932 Großthiemig

Hauptstraße 8

Tel.: 035343 - 291

04934 Hohenleipisch

Dresdener Straße 13

Tel.: 03533 - 519177



Die Landfleischerei Schraden ist ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft Schradenland eG.

Das in der Fleischerei verarbeitete Rindfleisch stammt aus dem landwirtschaftlichen Stammbetrieb und der Absatz der Erzeugnisse erfolgt nur in Direktvermarktung.

Jährlich werden ca. 1200 Schweine und 60 Rinder verarbeitet. Sie sind in der Region aufgewachsen und ausschließlich mit heimischem Futter versorgt worden.

Natürliche Aufzucht mit Weidehaltung ist für uns selbstverständlich.

Aufzucht, Verarbeitung und Vermarktung in einem geschlossenen Wirtschaftskreislauf garantieren unseren Kunden Frische, Qualität und Herkunft.

Unsere Landfleischerei wurde deshalb als regionales Unternehmen zertifiziert.

Unser Tipp:

Jeden Dienstag ist bei uns Schlachtfest mit kesselfrischem Wellfleisch, Leber- und Blutwurst, sowie Wurstbrühe. Besonders beliebt ist unsere hausgemachte Sülze.

Wenn Sie Frische und Regionalität der Produkte schätzen, dann besuchen Sie uns!

Wir bieten an:

Spezialitäten aus dem Schradenland

Frisches Wellfleisch,
Blut-, Leber-, Grützwurst,
Bauernschinken

Regionale Präsentkörbe
mit einheimischen Produkten



Landfleischerei Schraden GmbH

04928 Schraden, Hauptstraße 42

Tel.: 03574 - 760164

Tel.: 03574 - 7135

Fax: 03574 - 4609835

E-Mail:

agr.ar.schraden@t-online.de

Montag geschlossen

Dienstag, Donnerstag, Freitag

07:00 Uhr - 18:00 Uhr

Mittwoch

08:00 - 13:00 Uhr

Samstag

07:00 Uhr - 10:30 Uhr

Filialen:

Lauchhammer, Berliner Straße 32

Tel.: 03574 - 465249

Montag

07:00 - 12:00 Uhr

Dienstag - Freitag

07:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag

06:30 Uhr - 11:00 Uhr

Elsterwerda, Am Markt 6

Tel.: 03533 - 819307

Dienstag - Freitag

09:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag

08:00 Uhr - 11:00 Uhr

Plessa, Bahnhofstraße 24

Tel.: 03533 - 5346

Montag geschlossen

Dienstag, Donnerstag, Freitag

08:00 - 17:00 Uhr

Mittwoch

08:00 - 13:00 Uhr

Samstag

07:30 Uhr - 10:30 Uhr



Im Elbe-Elster-Städtchen Bad Liebenwerda, etwas versteckt in der Fischergasse, findet man diesen wunderschönen Hof.

Ein harmonisch geführtes Familienunternehmen mit Landwirtschaftsbetrieb, Fleischerei und Hofladen, Gaststätte zur „Biberklause“ und Landhotel „Biberburg“.

Wer einmal hier war, wird mit Sicherheit wiederkommen. Die Ruhe in diesem wundervollen Ambiente und die herzliche Freundlichkeit der Familie Bieligg, sind die idealen Voraussetzungen für einen erholsamen Kurz- oder Familienurlaub.

Ein Dammwild- und Kleintiergehege in dem man auch Nutrias, Ziegen und Hühner findet sowie ein Abenteuerspielplatz, unterstreichen die Individualität des Hofes. Der Radwanderweg führt direkt am Bielighof vorbei. Zusätzlich kann man Kanus zum Wasserwandern auf der Schwarzen Elster ausleihen. Die Anlegestelle liegt direkt hinter dem Tiergehege des Hofes.

Auf 250 ha Nutzfläche des eigenen Landwirtschaftsbetriebes werden Getreide angebaut sowie Rinder und Schweine gehalten. Den Gästen der „Biberklause“ und des Landhotels „Biberburg“ werden überwiegend Fleisch- und Wurstwaren von Tieren der eigenen Aufzucht serviert. Besucher kommen von überall und schätzen die exzellente Qualität der Speisen.

Jeden Sonntag wird in der Gaststätte zum Mittagstisch geladen.

Ein Biergarten mit großem Grill verlockt zum gemütlichen Sitzen im Freien.

Wer vom Wandern, Radeln und gutem Essen geschaffrt ist, kann gleich im Landhotel „Biberburg“, das Doris Bieligg seit 1996 betreibt, übernachten. Es hält Einzel- und Doppelbettzimmer sowie zwei attraktive Ferienwohnungen für seine Gäste bereit.

Die perfekt abgestimmte Ergänzung von Landwirtschaft, Tiergehege, Hofladen, Biberklause und Landhotel machen einen Besuch lobenswert.

Wir bieten an:

Von September bis Mai ist der Hofladen geöffnet, in dem dann (jeweils freitags), Produkte aus der eigenen Schlachtung zum Verkauf angeboten werden

Hotel
Übernachtungen

Fleisch- und Wurstwaren
aus eigener Produktion
(Rind und Schwein) - eigene Aufzucht

Gaststätte

Freizeitangebote
Kanutouren
Dammwildgehege



Familien
Eberhard und Jörg Bieligg
Fischergasse 16
04924 Bad Liebenwerda

Landhotel „Biberburg“
Ganzjährig geöffnet
Tel.: 035341 - 2009
Fax: 035341 - 2252

E-Mail:
landhotel-biberburg@t-online.de

www.landhotel-biberburg.de

Biberklause
Täglich ab 18:00 Uhr
Sonntags
11:00 - 14:00 Uhr Mittagstisch
Tel: 035341 - 169996

Hofladen
September bis Mai
Freitags 15:00 - 18:00 Uhr

Verkaufswagen
auf dem Markt in
Bad Liebenwerda
Freitags 8:00 - 13:00 Uhr
und Prestewitzer Bauernmarkt
Tel: 035341 - 169996



Hier präsentiert sich, in landwirtschaftlicher Idylle gelegen, ein weiterer Anlaufpunkt für Fischliebhaber und Angelfreunde: die „Teichwirtschaft Thalberg“.

Dieses Areal wurde um 1530 geschaffen. Von hier aus wurde die Küche des damaligen Kurfürsten mit Frischfisch versorgt. Das nördlich von Bad Liebenwerda gelegene Unternehmen wird seit 1992 als Familienbetrieb (im Haupterwerb) geführt.

Das gesamte Teichgebiet umfasst 87 ha, davon sind 70 ha Wasserfläche, also ausgezeichnete Voraussetzungen für Angler. Aber auch Wanderlustige kommen in diesem landschaftlich sehr schönen Umfeld auf ihre Kosten.

In organisierten Wanderungen wird dem Freund von Schusters Rappen die Fischzucht und Fischhaltung näher gebracht.

Das Teichgebiet umfasst 3 km Rad- und Wanderwege. Es weist eine artenreiche Tierwelt auf, wie z.B. Fledermäuse, Lurche

und verschiedene Vogelarten. Auch Tierarten, die als gefährdete Bestände gelten, findet man im Teichgebiet. Dazu gehören u.a. der Eisvogel, die Beutelmeise, der Drosselrohrsänger, der Iltis und der Mäusewiesel sowie einige Lurcharten.

Ein Insider-Tipp für Fischgenießer: in diesen Gewässern herangezogene Weihnachts- und Silvesterkarpfen.

Wir bieten an:

Hier kann der Angler von Anfang März bis Mitte November (je nach Witterungsverhältnissen) seiner Leidenschaft frönen. Mit etwas Glück zappelt ein Karpfen, eine Forelle, Schleie oder ein Hecht am Haken.

Vom 01. September bis 30. April kann man im Hofladen auf dem Betriebsgelände täglich frischen Fisch kaufen, freitags wird im eigenen Ofen geräuchert.

Ein Insider - Tip für Fischgenießer: in diesen Gewässern herangezogene Weihnachts- und Silvesterkarpfen besitzen durch spezielle Hälterung in frischem Quellwasser einen besonders feinen Geschmack.

Inhaber

Ulrich Richter

Liebenwerdaer Straße 39

04924 Thalberg

Tel: 035341 - 2925

E-Mail: richterson@yahoo.de

www.teichwirtschaft-thalberg.de

01. September - 30. April

Montag - Donnerstag:

9:00 Uhr - 17:00 Uhr

Freitag

9:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag

9:00 Uhr - 12:00 Uhr

**Räucherfisch in größeren Mengen
bitte vorbestellen**



Hammermühle Lindena *(bei Doberlug-Kirchhain)* Fischerhütte Grünewalde mit Angelteich



Der Volksmund sagt: „Der frischeste Fisch kommt direkt vom Fischer“.

Der Hammerteich in Lindena bei Doberlug-Kirchhain gilt als der älteste Teich der Niederlausitz.

Hier findet man Fischarten wie Karpfen, Schleie und Hechte. Spezialitäten, wie openfrischer Räucherfisch und grätenfreies Karpfenfilet sind im Angebot. Der Hauptfisch der Teichwirtschaft Hammermühle ist der Karpfen.

Fischerhütte in Grünewalde

Die Fischerhütte Grünewalde, umgeben von einem Rhododendronwald, den alten Teichanlagen der Werkmühle und einem Naturlehrpfad, ist ein Paradies für Fischliebhaber und Angler. Hier können Sie in unserem Angelteich Forellen, Karpfen, Schleie, Hechte und andere Fischarten angeln. In kristallklarem Quellwasser werden die Fische gehalten, die später direkt in der Fi-

scherhütte angeboten werden. Die Räucherei in natürlichen Backsteinöfen bietet täglich openfrischen Räucherfisch.

Wir laden Sie zu einem rustikalen Picknick ein!
Natürlich mit Fisch vom Feinsten!

Die Fischerhütte Grünewalde ist auch ein ideales Ziel für Radwanderer. Durch die abwechslungsreiche Landschaft mit ihren ausgedehnten Wäldern führt ein gut ausgebauten Radwandernetz, das eine beträchtliche Anzahl Sehenswürdigkeiten, wie z.B. die Förderbrücke F60, das Kunstgussmuseum Lauchhammer, den Badesee „Grünewalder Lauch“ und das Mühlenmuseum Grünewalde, miteinander verbindet. Seit 2007 wird im Gräbendorfer See und im Kiesteich Rückersdorf Seenfischerei betrieben. Dadurch sind wir in der Lage das Fischangebot um weiteren Binnenfisch, wie Barsch und Hecht zu erweitern.

Wir bieten an:

Hammermühle Lindena bei Doberlug-Kirchhain:

lebender Fisch aus unseren Gewässern
Fischfilet, frisch oder gefrosten
Räucherware frisch aus eigener
Räucherei
hausgemachte Fischprodukte
Marinaden und Salate
Fischplatten für Partys
Grillfertiger Fisch in Folie
Fischplatten und Grillfisch auf Bestellung



Fischerhütte Grünewalde, mit Angelteich:

Ab Ostern können Forellen, Karpfen, Plötze u.v.m. geangelt werden. Die Fischerhütte ist auch Radwanderstation mit rustikalem Imbiss wie Backfisch, Fischbrötchen, Räucherfisch, Getränke usw.

Hammermühle Lindena bei Doberlug-Kirchhain

Hammermühle 1
03238 Lindena
Tel: 035322 - 2231
Fax: 035322 - 688550
Mobil: 0172 - 3510833

Öffnungszeiten des Hofladens Hammermühle:

Dienstag
09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Mittwoch (Räuchertag)
09:00 Uhr - 12:00 Uhr
Freitag (Räuchertag)
09:00 Uhr – 18:00 Uhr
Samstag
09:00 Uhr – 12:00 Uhr

Angelteich - Radwanderstation - Imbiss - Frischfisch - Satzfish - Räucherei

Fischerhütte Grünewalde mit Angelteich

Sportplatzstraße 1
01979 Grünewalde
Tel.: 03574 - 464232

Öffnungszeiten:

Ab Ostern
Mittwoch – Sonntag
9:00 Uhr – 18:00 Uhr

www.fischer-keil.de



Seit 1992 gibt es die Fischfeinkostproduktion und -räucherei Suhr in Langennaundorf.

Der Ort befindet sich direkt an der B101 zwischen Herzberg / Elster und Bad Liebenwerda. In unserer unmittelbaren Nähe führt der Schwarze Elster Radweg vorbei. Unter der Leitung des Küchenmeisters und gelernten Kochs Georg Suhr werden in unserem Familienbetrieb mit seinen 12 Mitarbeitern hochwertige Fischfeinkostprodukte und seit 1999 schmackhafte Räucherwaren hergestellt. Besonders beliebt sind bei unseren Kunden Fischplatten für Familienfeiern, die wir auf Bestellung anfertigen. In unserer Arbeit legen wir großen Wert auf die Herkunft und die Qualität des verarbeiteten Fisches. Deshalb kaufen wir unsere Süßwasserfische von der Teichwirtschaft Kluth in Kröbels.

Die Meeresfische wählen wir sorgfältig bei den Fischern in Rostock aus.

Alljährlich findet im Juni zur Eröffnung der Heringssaison das bekannte Matjesfest im Gänsebusch Langennaundorf statt. Auf diesem Fest konnten wir schon viele Besucher willkommen heißen.

Wir bieten an:

Räucherfisch,
Fischfeinkostprodukte,
Frischfisch aus heimischen Gewässern
und Übersee
Fischplatten, Krusten- und Schalentiere
auf Bestellung

Als aufmerksamer Marktgänger findet man Suhrs Fisch-Auto auf folgenden Märkten:

Bad Liebenw:	Dienstag und Freitag
Schlieben:	Dienstag
Elsterwerda:	Donnerstag
Herzberg:	Donnerstag u. Samstag
Mühlberg:	Mittwoch
Falkenberg:	Freitag
Gröditz:	Montag
Jüterbog:	Dienstag
Dahme:	Mittwoch
Wittenberg:	Mittwoch
Luckenwalde:	Donnerstag
Uebigau:	Freitag ab 15:00 Uhr
Lübbenau:	Dienstag
Golßen:	Mittwoch
Finsterwalde:	Freitag
Jessen:	Freitag

Fischfeinkostproduktion und -räucherei Suhr

Dorfstraße 28a
04938 Langennaundorf
Tel.: 035365 - 87455
Fax: 035365 - 81096

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag
9:00 - 18:00 Uhr
Samstag
9.00 - 12:00 Uhr

www.fisch-suhr.de





Gegenstand des Unternehmens ist der Anbau, die Vermehrung und Kultivierung von Marktfrüchten, Getreide und Futter; die Haltung, Zucht und Mast von Nutz- und Schlachtvieh sowie die Erzeugung von Milch und organischen Düngestoffen. Die GmbH wurde 1991 gegründet und bewirtschaftet eine Fläche von 1600 ha. Neben der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte wird auch mit Hilfe der Biogasanlage 500 KW/h Strom erzeugt.

Eine Spezialität der Röderland GmbH sind Speisekartoffeln.

„Die Bönitzer Speisekartoffeln, stark in Qualität und Geschmack!“

Wussten Sie eigentlich, dass Kartoffeln besonders leicht verdaulich sind, für einen ausgleichenden Wasserhaushalt sorgen, viel Vitamin C besitzen und einen hohen Eiweißgehalt haben?

Schon diese Gründe sollten ausschlaggebend sein, öfter mal Kartoffeln zu essen. Beste Qualität dieser Erdfrüchte steht bei der Röderland GmbH im Vordergrund.

Ende Mai findet jedes Jahr unser Tag der offenen Tür (Verpächtertag) statt.

Wir laden dann zum Bauernmarkt mit Frühschoppen und einer Technikschaу von alt bis neu, zum Staunen, Anfassen und Ausprobieren, ein.

Die Schüler der Grundschule Wahrenbrück präsentieren an diesem Tag ihren Schaugarten, den sie im Rahmen des WAT-Unterrichtes bewirtschaften.

Für unsere kleinen Besucher gibt es einen Streichelzoo und ein Kinderprogramm.

Es können unsere Anlagen und Nutzflächen per Fuß, Kremser, oder aus der Luft besichtigt werden.

Wir bieten an:

Speisekartoffeln der Sorten:

Adretta, Solist, Afra, Laura, Belana u.a.

Bei Abnahme größerer Mengen erfolgt die Freiauslieferung

Futterkartoffeln

Futtergetreide:

Weizen, Gerste, Hafer, Schrot
Mais, Sonnenblumenkerne

Futtermittel:

für Geflügel, Kaninchen, Pferd, Schaf,
Hund, Katze

Heu, Stroh, Düngemittel

Schlachtschweine

Röderland GmbH

Landwirtschaftliche Unternehmengesellschaft

Hauptstraße 2

04924 Uebigau - Wahrenbrück,
OT Bönitz

Tel.: 035341 - 2168

Fax: 035341 - 94000

E-Mail:

roederland-gmbh@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag

08:00 Uhr - 12:00 Uhr

12:30 Uhr - 16:00 Uhr

jeden ersten Samstag im Monat

09:00 Uhr - 11:00 Uhr





Wer sich gesundheitsbewusst ernährt, sollte unbedingt bei Lutz Tannenläufer und seiner Frau vorbeischauen, um sich einen Einblick von der Vielfalt ihres Angebotes zu verschaffen.

Dieses typisch landwirtschaftliche Unternehmen wird seit dem 01.05.1995 als Haupterwerbsbetrieb geführt. Hier werden traditionell auf 75 ha Land, verschiedene Obst- und Gemüsesorten angebaut, sowie 200 Enten, 100 Gänse und Hühner gehalten. Die Tiere werden ausschließlich mit Produkten aus eigenem Anbau aufgezogen. Alles, was bei Familie Tannenläufer angebaut und geerntet wird, kann im hofeigenen Laden erntefrisch gekauft werden. Besonders beliebt sind die frischen Eier aus der Freilandhaltung, der erntefrische Spargel und die Früh- und Einkellerungskartoffeln (die auch angeliefert werden). Die leckeren Himbeeren sind eine begehrte

Abwechslung im Speiseplan der Kunden. Mit diesen 1a – Produkten beliefert Familie Tannenläufer auch Gaststätten und betreibt 3 kleine Direktverkaufsstände an der Q 1-Tankstelle, vor dem OBI-Markt und vor der ehemaligen Kaufhalle am Langen Hacken in Finsterwalde. Ab 2004 wurde das Sortiment im Hofladen erweitert und von den Kunden gut angenommen. Auf ca. 45 ha Fläche wird Getreide angebaut, das nach der Ernte ebenfalls zum Verkauf steht. In den Monaten Februar und März sind auch selbstgezoogene Stiefmütterchen im Angebot des Hofes

Wir bieten an:

Saisonale Angebote im Hofladen

Feb. - März	Stiefmütterchen
Mai - Juni	Spargel, Salatgurken
Juni - Juli	Erdbeeren, Gurken, Tomaten, Einlegegurken, Frühkartoffeln
Juli - Aug.	Tomaten, Getreide
Aug. - Nov.	Himbeeren
Sept. - Okt.	Einkellerungskartoffel (auch Anlieferung)
Okt. - Dez.	Enten, Gänse

Ständiges Angebot im Hofladen:

Eier aus Freilandhaltung, regionale Äpfel, Nudeln- und Nudelsträube, regionaler Honig, Weine, Liköre, Produkte von Asal, Rößler-Kerzen, Präsentkörbe auf Kundenwunsch

Unternehmen Lutz Tannenläufer

Lindthaler Straße 5
03238 Massen
Tel. und Fax: 03531 - 703694
Mobil: 0172 - 6972421
E-Mail: bauernhof.tannenlaeuer@t-online.de

Neu auf dem Hof

ist das Kosmetikstudio

„gut & schön“

von Annett Tannenläufer

Der Hof mit seinem Flair ist wie geschaffen dafür, in einzigartiger Atmosphäre, durch stimmungsvolles Ambiente und entspannende Musik, Sie vom stressigen Alltag in eine Welt der Entspannung und Ruhe zu entführen. Lassen Sie sich verwöhnen mit Kosmetik von einem traditionellen deutschen Familienunternehmen, das sich durch 60-jährige Erfahrung in Wirksamkeit und Verträglichkeit seiner Pflegeserie auszeichnet.

Fußpflege, Massage, Reiki und Aura Soma Farbölanwendungen. Termine auch an den Wochenenden und nach Vereinbarung. Ich versuche Ihnen neue Wege zu eröffnen, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen.

Lassen Sie sich verwöhnen...

Ihre Annett Tannenläufer

Kosmetikstudio:

Annett Tannenläufer
Lindthaler Straße 5
03238 Massen
Tel.: 03531 - 727646
Mobil: 0152 - 22623360



Wir sind seit 2005 ein Alpacazuchtbetrieb mit eigener Verarbeitung und Vermarktung unserer kostbaren Alpacafaser.

Wir sind bemüht, die Qualität unserer Faser jährlich zu verbessern, was sich auch in internationalen Showerfolgen widerspiegelt. Zuchtziele beim Alpaca sind ein korrekter Körperbau und eine supersofte Faser mit einem guten Crimp und einem gutem Handling. All das sind Voraussetzungen für ein qualitativ gutes Endprodukt - unsere Alpacawolle.

Desweiteren bieten wir Interessenten und Neueinsteigern vielfältige Seminare sowie Zuchtkooperationen an, um Ihnen den Einstieg in die Alpacazucht und die Faserverarbeitung zu erleichtern.



Wir bieten an:

Wir bieten in unserem Hofladen an:
Bekleidung aus Alpacawolle,
z.B. Socken, Mützen, Handschuhe,
Jacken,
Westen, Pullover, Mäntel
Sowie Alpacaplüschtiere, Kissen,
Bettedecken, u.v.m.

Alpacas of Density GbR
Familie Frank Niemann
Pießig 27a
03249 Sonnewalde
Tel.: 035323 - 68965
Fax: 035323 - 68964

E-Mail:
info@alpacas-of-density.de

www.alpacas-of-density.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
13:00 - 18:00 Uhr
sowie jederzeit nach telefonischer
Anmeldung





Wir sind eine Alpakazucht aus dem Schliebener Land.

In unserem Hofladen oder Onlineshop haben Sie die Möglichkeit Produkte aus der tollen Alpakafaser zu erwerben. Das Naturprodukt wird Sie durch seine Weichheit und Kuscheligkeit beeindrucken.

Gerne können Sie uns besuchen um eine Trekkingtour durch die Rochauer Heide zu erleben.

Unser Spinnkurs:

Haben Sie schon einmal davon geträumt ihr eigenes Garn zu spinnen? Bei uns können Sie dieses alte Handwerk des Handspinnens erlernen. Das Wolle Spinnen ist eine uralte Tradition die herrlich beruhigend und zugleich sehr anschaulich ist. Naturbelassene Wolle wird liebevoll luftig gezupft und rhythmisch versponnen. Werden Sie kreativ und lassen Sie Ihrem Talent freien Lauf.

Unter dem Motto „Von der Rohwolle bis zum Wollgarn“ erlernen Sie:

- Vorbereitung verschiedener Fasern (z.B. Alpaka, Schaf)
- Kardieren der Faser (Vliesherstellung)
- mit der Handspindel spinnen
- Umgang mit dem Spinnrad erlernen (Einstellung, Pflege...)
- Spinnen am Spinnrad
- Verzwirnen der Wolle
- Waschen des Wollgarns
- Vorstellung von Wollhaspel und Wollwickler
- Kursdauer: ca. 6 Stunden
- Spinnrad & Wolle werden zur Verfügung gestellt.

Wir bieten an:

Beratung zur Zucht und Haltung

- Pension von Tieren
- Alpakascherservice
- Mobiler Deckservice
- Verkauf von Hobby und Zuchttieren
- Trekkingtouren

In unserem Hofladen:

- tolle Wollprodukte aus dem Vlies der Götter
- vom Strumpf bis zum Pullover
- viele tolle, modische Accessoires

...ein Besuch lohnt sich



Alpaca-Island

Mathias Schellack
Dorfstraße 46
04936 Hohenbucko
Öffnungszeiten :
Montag - Freitag
09:00 - 18:00 Uhr
sowie jederzeit nach telefonischer
Absprache

Tel.: 035364 - 570004
Fax: 035364 - 559695
E-Mail: info@alpaca-island.de

www.alpaca-island.de



Nie wieder frieren
dank Alpaca-Island!



Wenn Sie unseren Hofladen und unsere Bauernscheune besuchen möchten, so finden Sie uns auf dem Betriebsgelände der Agrargenossenschaft, im Mahdeler Weg 7. Hier findet man ausschließlich frische eigene Produkte und Waren von einheimischen Unternehmen/Direktvermarktern der Region. Das Fleisch der selbst aufgezogenen und geschlachteten Jungbullen ist frisch erhältlich, jedoch bevorzugen Kenner das gut abgehangene, fast bis zu zwei Wochen gereifte Rindfleisch! Der Veranstaltungsplan der Bauernscheune bietet neben Themen wie Erlebnis und Bauernmärkten auch kulturelle Höhepunkte.

Hierzu gehören Kabaretts, Seniorennachmittage, zünftige Schlachtfeste mit Blasmusik, Familientage, Tanz u.v.m.

Die Termine können Sie den öffentlichen Amtsblättern und dem Internet entnehmen. Großer Beliebtheit erfreuen sich die Betriebsführungen (auf Anmeldung) im Rah-

men von Wandertagen, oder zur Landpartie.

In unserem Hofladen halten wir ein besonderes Angebot für Sie bereit:

Produkte aus Sanddorn.

Sanddorn liefert 10x mehr Vitamin C als Zitrone, dazu reichlich Betacarotin und Vitamin E. Das Vitamin-Trio macht Sanddorn zum echten Kraftpaket fürs Immunsystem.

Wählen Sie aus unseren Sanddornprodukten:

- Saft, Likör, Wein
- Konfitüre, Gelee
- Bonbon
- Pflegeprodukte
- u.a.m.

Wir bieten an:

Bauernscheune:
Kultur auf dem Lande

Hofladen:
Imbiss für den kleinen Hunger,
gesundes Rindfleisch

Donnerstags
(Saison Oktober – März)
frisch Geschlachtetes vom Schwein,
Hausgeschlachtetes im Glas, Schinken,
Dauerwurst u.v.a.m.

Freitags
Aktionstag für Rindfleisch
sowie Rezeptvorschläge

Landbrot, Natursäfte,
Fruchtaufstriche,
Honig, Äpfel, Kartoffeln,
Eierteigwaren, Milchprodukte,
wie Frischmilch, Käse, Fassbutter
u.a.m.
weiterhin gibt es Liköre, hausgemachte
Fertiggerichte, Gewürze, Dinkel-
produkte,
Süßigkeiten, Naturkosmetik u.a.

Nach Ihren Wünschen fertigen wir für
jeden Anlass Regionale Warenkörbe
als Präsent an.

Familienfeiern und Vereinsfeste
bis 190 Personen können in unserer
großen rustikalen und gemütlichen
Bauernscheune durchgeführt werden

Wir sind Dienstleister für
Lohnmostannahme
von September bis Oktober

**Agrargenossenschaft
Grochwitz eG**

Mahdeler Weg 7
04916 Herzberg/Elster
Tel.: 03535 - 2480151 oder 3743
Fax: 03535 - 248955

E-Mail:
agrar-grochwitz@t-online.de

Erlebnisscheune:
Heuhüpfburg, Museumsteil,
Greifkästen, Mini-Tiergehege,
Laufpfad, Schautafeln u.v.m.

Bauerngarten:
Kräuter und landwirtschaftliche
Nutzpflanzen

Der Hofladen wird 2014 saniert.
Die Neueröffnung und Öffnungs-
zeiten erfahren Sie im Internet
unter:

www.unsere-bauernscheune.de



Hinter diesem Namen verbirgt sich seit 2001 auch die extensive Haltung von Wasserbüffeln im Naturschutzgebiet „Untere Pulsnitzniederung“, wo die Tiere hauptsächlich zur Landschaftspflege eingesetzt werden.

Die extensive Haltung der Tiere wirkt sich vor allem qualitativ auf das Fleisch aus, welches arm an Cholesterin und Fett und dafür reich an ungesättigten Fettsäuren ist. Somit ein gesunder Genuss für alle, die Wert auf eine ausgewogene Ernährung legen.

Der Betrieb, welcher seit 2009 im Besitz der EU-Zulassung ist, bietet die durch die Landfleischerei Schraden hergestellten Fleisch- und Wurstprodukte in umliegenden Fleischereifachgeschäften, auf umliegenden Wochenmärkten und im eigenen Hofladen an.

Bitte beachten Sie auch die Informationen auf unserer Internetseite.

Die Direktvermarktung garantiert dem Verbraucher Qualität.

Wie begehrt das Fleisch unserer Tiere ist sieht man auch daran, dass man die Fleisch-erzeugnisse vorbestellen muss.

Frische zahlt sich eben aus!

Probieren Sie es selbst, wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wir bieten an:

Fleisch vom Wasserbüffel

Bratenfleisch, Rouladen, Gulasch, Steak, Filet, Roastbeef, Zunge (Innereien auf Nachfrage)

Wurst vom Wasserbüffel

Jagdwurst, Leberwurst (verschiedene Würzung) Corned-Beef, Salami, Schinken, Knacker (verschiedene Würzungen), Fleischkäse (verschiedene Füllungen), (ohne Zusatz von Schweinefleisch)

Bratwurst, Würstchen, Bierschinken (unter Zusatz von Schweinefleisch)

Auf ausgewiesenen Radwegen gelangen Sie zu unserer Büffelweide.

Spezielle Führungen durch die Stallanlage erhalten Sie ab 10 Teilnehmern.

Hofladen

Mittelweg 9, zu erreichen über die Feldstraße, 04932 Gröden

Tel.: 035343 - 789262

Fax: 035343 - 61370

E-Mail:

schradenbueffel@online.de

www.schradenfrucht.de

Öffnungszeiten:

Dienstag 08:00 - 13:00 Uhr

Donnerstag 12:00 - 17:00 Uhr

Freitag 08:00 - 13:00 Uhr

oder nach telefonischer Anmeldung

Kontakt Büro

Tel.: 035343 - 211





Im Elbe-Elster-Kreis an der Grenze zwischen Brandenburg und Sachsen im schönen Schradenland liegt unser Ort Hirschfeld. Durch Liebe zum Beruf und Spaß an der Arbeit schaffen wir eine angenehme familiäre Atmosphäre in unserem Haus.

Ob ein gutes Essen oder ein erlesenes Hausgetränk, in unseren Räumen und rustikalen Apfel-Kräuter-Scheune können Sie gemütlich verweilen und genießen.

Mit unserem Slogan: Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele, sind wir regional dabei.

Unter dem Motto: „Alte Rezepte Neu verpackt“ wird jeden Sonntag zum Mittagstisch und deftigen Abendbrot geladen.

Mit den Kräutern aus unserem Bauerngarten geben wir den Speisen eine ganz besondere Note.

Erkunden Sie doch mal auf der Höchsten Erhebung des Land Brandenburgs den Heidebergturm im Grödner Land.

Machen Sie dort Rast bei „Petras Plins Express“ mit preußisch-sächsischen Schlemmereien oder sie schauen direkt im Gasthof Landhof Wehle mit Regional-Stübchen vorbei.

Wer vom Wandern, Radeln und gutem Essen geschafft ist, kann gleich in unserer freundlichen Pension übernachten.

Das Regional-Stübchen bietet vielseitiges, regionales, geschmackvolles, interessantes an.

Suchen Sie ein Geschenk, haben aber keine passende Idee, dann schauen Sie einfach mal hinein.

Bei uns finden Sie nicht nur Aufstriche, sondern auch für jeden Anlass das passende Geschenk. Präsentkörbe anderer Art, individuell verpackte Geschenke, Karten für jeden Anlass und vieles, vieles mehr.

Wollen Sie einmal Landidylle erleben?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.

Wir bieten an:

Kultur auf dem Lande:

Familienfeiern

in unseren Räumlichkeiten Bauernstube/Gastraum, rustikaler Festsaal, Kaminzimmer, Apfel-Kräuterscheune (auch als Ausstellungsraum nutzbar)

REGIONAL Stübchen

Imbiss für den kleinen Hunger, Verkostungen, Fingerfood, Canapees, Partyservice, Fruchtaufstrich, Wurstwaren vom Direktvermarkter, Kräuterwaren

Nach Ihren Wünschen

fertigen wir für jeden Anlass Regionale Warenkörbe als Präsente. Landweine, Landsäfte, Rösler Kerzen, Vier-Jahreszeiten-Präsente

Mittwochs:

Suppentag und an dem Wochenende unser beliebter Bratentag sowie zur Kaffeezeit unser Landgedeck

Pension:

Übernachtung mit Frühstück

Besonderheiten:

im Gasthof Landhof Wehle: Aktionstag mit regionalen Produkten, Fingerfood zu einen besonderen Anlass, Brandenburger Landpartie auf unserem Landhof mit rustikaler Scheune, Tag der Region (riechen, schmecken, spüren), Genusstage / Geschmackstage, Suppenmeile-Spielgarten für Kinder, „Die grüne Wiese“, Kinderapfel-Lunchbuffet, Kochen mit Kindern, Lunch und Brunch Buffet zu Weihnachten, Ostern, Kirmes..., Lichterfest u.v.m.

Adresse:

Oberer Gasthof Landhof Wehle mit Regional-Stübchen

Inh. Petra Wehle

Großenhainer Straße 10

04932 Hirschfeld

Tel.: 035343 - 252

Fax: 035343 - 252

E-Mail: oberer-gasthof@web.de

www.oberergasthof.de

Öffnungszeiten:

Dienstag - Ruhetag

Mittwoch - Montag

ab 11:00 Uhr

Bauerngarten:

· Kräutergarten mit landwirtschaftlicher Nutzfläche

· Grünes Klassenzimmer





Mitten in Trebbus in der Niederlausitz liegt unser 1992 übernommener Vierseithof. Hier ist unser Sufi-Kloster mit Gästehaus beheimatet, die „Mevlevihane“, ein in Deutschland außergewöhnlicher Ort. Neben vielen anderen Aktivitäten verarbeiten wir in unserer *Naschkätzle*-Manufaktur frische Früchte sorgfältig zu Leckereien wie Aufstrichen, Nussmuseen oder Birnendicksaft.

Unsere *Naschkätzle*-Fruchtaufstriche und Gelees sind aus Wildsammlung, handverlesen und naturbelassen. Fast alle Aufstriche und Gelees sind zuckerreduziert. In unserem Pflaumenmus beispielsweise ist ausschließlich Pflaume.

Da alles aus Wildsammlung stammt, bieten wir jahreszeitlich bedingt verschiedene Früchte an - typisch Manufaktur eben.

Wir probieren immer neue Rezepte - lassen Sie sich überraschen!

Ein Hofladen etwas anderer Art bietet auch orientalische Produkte wie Räucherstäbchen, Rosenöl oder Duftseife, sowie Pflege- und Massageöle, die bei Arthrose und Rheuma helfen können.

Wir bieten an:

Wir bieten u.a. an:

Pflaumenmus (zusätzlicher Zucker: 0)

Birnendicksaft (zusätzlicher Zucker: 0)

Zucker-Fruchtanteile:

Apfelgelee 1:3

Mirabelle 1:2

mit Zimt, Ingwer und Koriander

Holunder-Apfel-Gelee: 1:2

Und vieles mehr!

Die Preise:

Glas 500 g 5,50 Euro

Glas 380 g 4,20 Euro

Glas 300 g 3,30 Euro

Glas 170 g 1,95 Euro

Probierglas klein 0,99 Euro

Apfelsirup 150ml 1,95 Euro

Birnendicksaft 150ml 2,95 Euro

Naschkätzle

Fruchtaufstrich- und Gelee-Manufaktur

Catering

der Trebbuser Mevlevihane -

03253 Doberlug-Kirchhain

Trebbus 63

Tel./Fax: 035322 - 33370

E-Mail:

sekretariat@mevlevihane.de

Wir sind auf den Wochenmärkten der Region zu finden.

Versand ist auch möglich.

Rufen Sie uns an.

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:

07:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Freitag 07:00 bis 12:00 Uhr





Dort wo Preußen Sachsen küsst, am südlichsten Zipfel Brandenburgs im Naturpark „Niederlausitzer Heidelandschaft“ liegt meine Heidemanufaktur.

Der Ort heißt Hohenleipisch und war vor der Wende im Osten Deutschlands bekannt durch seinen Obstanbau. Eingebettet in herrlichen Waldbestand und umgeben von der größten zusammen hängenden Streuobstfläche im Land Brandenburg, liegt der Ort auf einer kleinen Anhöhe. Die auf einem Truppenübungsplatz der NVA infolge von Rodung und militärischer Nutzung entstandene Heidefläche gewinnt zunehmend überregional an touristischer Bedeutung und ist Namensgeber für meine Manufaktur.

Aus der Liebe zu einem schönen Essen und großer Experimentierfreude bei der Zubereitung von Speisen entstand die Idee eine Manufaktur zu gründen und klassische Ansatzliköre und aromatische Gourmet-Fruchtaufstriche aus heimischem Obst und

fast vergessenen Wildfruchtarten, wie Mispel, Kornelkirsche oder Speierling, herzustellen.

Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Likören verwende ich nur beste Zutaten, die Früchte kommen aus der Region, zum Teil aus dem Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen und werden handverlesen, so wie der gesamte Herstellungsprozess reine Handarbeit ist.

Das Angebot ist daher saisonabhängig, ständig wechselnd und in begrenzter Menge. Mittlerweile erweitere ich das Spezialitätensortiment beständig, auch Chutneys und exklusive Creme-Liköre warten entdeckt zu werden.

Kleine Mengen und die Verwendung von hochwertigen, teilweise frischen Gewürzen garantieren ein aromareiches Endprodukt - das Richtige für Genießer!

Entdecken Sie die Spezialitäten aus der Region, mit Liebe hergestellt – es lohnt sich!

Wir bieten an:

Sortiment:

- Ansatzliköre von Frucht- bis Kräuterlikör
- Creme-Liköre
- Gourmet-Fruchtaufstrich
- Chutney
- Zuckerspezialitäten

Zusätzliche Angebote:

- Verkostung und Produktpräsentation für Besuchergruppen auf Anfrage
- Herstellung von individuellen Liköransätzen für Firmen und Vereine
- Geschenkservice für Firmen und Vereine

Niederlausitzer Heidemanufaktur

Inh.: Petra Wetzel
Bahnhofstrasse 15
04934 Hohenleipisch
Tel.: 03533 - 7823
Mobil: 0170 - 2660921
E-Mail: wetzel.petra@gmx.de





Was macht das Plätzchen aus?

Café:

Kommen Sie, nehmen Sie Platz und fühlen Sie sich einfach wohl auf dem alten Sofa, im grünen Sessel oder am runden Tisch bei einer heißen Tasse guten Kaffee oder einer prickelnd frischen Bio-Limonade, einem Stück Kuchen oder Torte - selbstgemacht mit Herz und Zeit.

Führen Sie wichtige Gespräche, verabreden Sie sich mit netten Leuten und wenn es eng wird, dann ergibt sich meist eine nette neue Bekanntschaft, neben der Sie plötzlich sitzen und plaudern...

Das Café verfügt über 11 Sitzplätze und ist Herzbergs Kleinstes (und wir behaupten, auch das Gemütlichste).

Das Angebot von herzhaft bis süß ist vielfältig und abwechslungsreich. Zubereitet wird alles natürlich und mit guten Rohstoffen, ohne wenn und aber.

Der famose Mittagstisch steht täglich von Montag bis Freitag ab 11.30 Uhr für unsere Kunden bereit. Vegetarier kommen auch voll auf ihre Kosten.

Abgerundet wird alles durch das kleine Bioangebot von Rapunzel, welches Sie, vielleicht auch in Verbindung mit einem Besuch in der Bücherkammer gleich nebenan, erwartet.

Entspannen leicht gemacht im Café Plätzchen.

Ihre Nicole Thinius

Bäckerei:

Zurück zur Natur, zurück in die Region.

Backtradition seit 5 Generationen. Das Plätzchen ist neu, meine Bäckerwurzeln sind alt.

Unsere Brote und Brötchen kommen ganz ohne Fertigmischungen aus. Ob Saaten-, Gewürz- oder Sprossensmischung - alles wird einzeln und individuell handverwogen, eben wie früher.

Natursauerteig? Natürlich!

Wir führen über acht verschiedene Sauerteige, aus regionalem Bio-Getreide und konventionell angebautem Getreide.

Bei uns besonders beliebt Urgetreidebrote aus Emmervollkorn, Einkornvollkorn, Kamutvollkorn, Roggenvollkorn und Dinkelvollkornbrot. Natürlich bio. Für unsere Kunden mit Unverträglichkeiten führen wir ein breites Sortiment an veganen, laktose-, weizen- und eifreien Produkten.

Und auf Wunsch und Bestellung backen wir individuell für Sie!

Ihr Christian Graf

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bäckerei & Café Plätzchen
Torgauer Straße 20
04916 Herzberg Elster

Tel.: 03535 - 2480799
E-Mail:
kontakt@das-plaetzchen.de

www.das-plaetzchen.de





Dobra, ein Ortsteil der Kurstadt Bad Liebenwerda, liegt am Rande des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. In meiner Hofmosterei habe ich mich spezialisiert auf die Herstellung von reinen Obstsäften, insbesondere der Apfelsaft und der Kirschsäfte liegen mir am Herzen.

Der Saft wird in Handarbeit gewonnen. Das Obst wird handverlesen und mehrfach gewaschen, gepresst und nach der erforderlichen kurzen Pasteurisierung abgefüllt.

Der Saft ist rein - ohne jegliche Zusätze. Besonders empfehlenswert sind die sortenreinen Säfte mit entsprechender Herkunftsangabe. Auf Kundenwunsch mischen wir auch Säfte aus verschiedenen Früchten. Jeder Kunde bekommt den Saft seiner angelieferten Früchte zurück.

Unserer Früchte wachsen in Permakultur. Dies ist ein Weg, nachhaltige Lebensräume und Systeme zu unterstützen, zu entwerfen

und aufzubauen. Der Begriff Permakultur diente ursprünglich zur Beschreibung einer dauerhaften Landwirtschaft, die sich am Vorbild eines vielfältigen Ökosystems orientiert.

Dieses sollen der Natur und dem Menschen dauerhafte Lebensgrundlagen sichern helfen - ökologisch, sozial und ökonomisch. Auf Grundlage langfristiger Beobachtungen von Pflanzen, Tieren und anderen Elementen in all ihren Funktionen, Einsatz von altem und neuem Wissen, werden Modelle entwickelt, wie sich lebendige Systeme selbst erhalten und regenerieren können.

Wir bieten an:

Hofmosterei:
Fruchtsäfte und
Lohnmosterei

Hofladen:
Äpfel
Säfte

Klaus Richter
Maasdorfer Weg 3
04924 Dobra
Mobil: 0162 - 3181858
Fax: 03533 - 2204

E-Mail:
info@hofmosterei-dobra.de

Öffnungszeiten Hofladen:
Freitag: 16:00 - 18:00 Uhr
Saison Juli - Oktober
Montag - Freitag: 8:00 - 17:00 Uhr
Samstag: 8:00 - 12:00 Uhr

www.hofmosterei-dobra.de





1998 habe ich begonnen die ersten 99 Rebstöcke im Lausitzer Weingarten zu pflanzen. 2008 erhielt ich die lang ersehnten Rebrechte und gründete unser Weingut mit einer Rebfläche von 0,25 ha.

2009 stehen 1000 Reben auf der Fläche. Es ging mir gar nicht um einen großen Wein sondern um einen „Selbstgemachten“ von einem Stück Land, welches für ein kurzes Leben mir gehört.

Jedes Jahr freue ich mich auf den neuen Wein und ich glaube, er ist jedes Jahr etwas besser als der vom letzten Jahr.

Genießen Sie ihn zum Essen und nach Lust und Laune, wie Sie es gern mögen.

Wir bieten an:

Weinverkauf ab Hof:
Weißer Rebling, Solaris, Rosé,
Johanniter, Roter Rebling,
Cabernet Cortis, Regent, Roter
Elbling
Winzerhof mit Straußwirtschaft,
Weinprobe im Galerieraum,
Bilder,
Keramik,
Fotographie,
nach Wunsch Spezialitäten aus
dem Holzbackofen

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch
nach telefonischer Vereinbarung
unter: 0178 66 80 232*

Weingut Gunter Schurig
Dorfstraße 11
04924 Bad Liebenwerda/OT
Lausitz



An jedem Freitag bietet die Rossschlächterei Alfred Christen ihren Kunden ein reichhaltiges Sortiment von Pferdespezialitäten an. Die Tiere werden selbst geschlachtet und die Fleisch- und Wurstwaren frisch hergestellt.

In angenehmer Atmosphäre bedient das Verkaufspersonal die Kunden nett und freundlich.

Die Rossschlächterei hat 1974 Herr Alfred Christen von seinem Vater übernommen und führt ihn als Familienbetrieb fort.

Am ersten Mai 1999 feierte die einzige Rossschlächterei im damaligen Bezirk Cottbus, ihr 25 jähriges Bestehen.

*** mit EU Zulassung**

Wir bieten an. . .

Spezialitäten vom Pferd:

Knacker, Salami, Pfeffersalami,
Bockwurst, Bratwurst,
Rouladen, Bratenfleisch,
Gulaschfleisch und Filet

Alfred Christen
Neustädter Markt 6
04931 Mühlberg/Elbe
Tel.: 035342 - 406

Öffnungszeiten:

Freitag
07:30 Uhr - 18:00 Uhr

**Wir sind der letzte selbstschlach-
tende und verarbeitende Betrieb
im ehemaligen Bezirk Cottbus.**



Ich habe mich auf den Anbau von Sauerkirschen und Äpfeln spezialisiert. Es handelt sich dabei hauptsächlich um die Sorten Kelleris und Schattenmorelle bei den Kirschen und Jonagold, Golden Del., Shampion, Gloster, Pinova, Gala, Boskoop, Elstar... bei den Äpfeln.

Die genannten Äpfel sind alles Lagersorten, sodass sie sich auch sehr gut zum Selberpflücken und Einlagern eignen.

Die Kelleris ist eine hervorragende Sauerkirsche mit einem angenehmen Geschmack auch zum Frischverzehr.

Als Mitglied im Kontrollring für integrierte Obstproduktion des Landes Brandenburg bin ich ständig bestrebt, so naturnah wie nur möglich, bestes Obst zu produzieren. Das heißt, es werden nur dann chemische Mittel eingesetzt, wenn die Befallslage es erfordert.

Das Obst wird ausschließlich direkt vermarktet, also ohne Großhandel in alle naheliegenden Regionen rund um die Plantage.

Meine Obstplantage befindet sich einerseits zwischen Pahlisdorf und Zeckerin (Äpfel und Jungpflanzung Sauerkirschen) und direkt an der Abfahrt von der B 96 nach Pahlisdorf (nur Sauerkirschen, alte Anlage).

Die beste Möglichkeit ohne jegliche Verluste ist das Selberpflücken der Sauerkirschen, meist Anfang Juli und der Äpfel ab September direkt von der Plantage.

Am Gut 5
03159 Neiße-Malxetal OT Preschen
Tel. 035600 - 311 55
Fax: 035600 - 220 65
Mobil: 0172 270 9542

E-Mail:
arademacherobstbau@freenet.de

www.obstbau-rademacher.de



Wo Preußen Sachsen küsst.

So lautet 2014 das Motto der Landesausstellung im historischen Doberlug. Auch die Forstwirtschaft in und um Doberlug hat eine langjährige Geschichte. Die Amtsstuben der Forstbeamten wechselten vom Schloss, über den Rautenstock und in die Lindenaer Straße. Vor allem widmen sich die Förster über Generationen der Pflege unserer hiesigen Wälder.

Seit jeher spielt dabei die Versorgung der Menschen mit Brennholz eine große Rolle. Aktuell bietet Ihnen die Oberförsterei Doberlug neben den Möglichkeiten der Selbstwerbung oder des Kaufs im Wald auch den Erwerb von ofenfertigem Kaminholz (frisch oder kammergetrocknet) an. Gern decken wir Ihren Bedarf an Garten- und Heizhackschnitteln.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer ökologischen Produkte und fühlen Sie sich zu einem Besuch auf unserem Forstthof herzlich eingeladen.

Kaminholz

Buche, Birke, Eiche, Kiefer
 verschiedene Scheitlängen,
 Maßeinheit ist
 Schüttraummeter (Srm)
 Selbstabholung;

Weitere Produkte:

Garten- und Heizhackschnitteln,
 Hackeklotz, Schwedenfeuer

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag
 07:00 - 15:30 Uhr

Landeswaldoberförsterei Doberlug

Lindenaer Straße 5 b
 03253 Doberlug-Kirchhain
 Ansprechpartner: Frau Schrey
 Tel.: 035322 - 1823313



Weiterhin bieten wir an: Landhausmode, wie Westen, Strickjacken aus Alpaka- und Schafwolle sowie Blusen und Oberhemden.

Unser Sortiment:

Schafwoll- und Alpakabetten
Fell- u. Strickhandschuhe/Mützen
Alpaka- und Schafwollstrickjacken,
-westen und -strümpfe
Lammfellwesten und Hausschuhe
Anti-Rheumafelle
Schafwollunterwäsche vom Baby
bis Oma und Opa
Pelzwaren – Felle, Kragen, Handschuhe,
Stirnbänder
Exotische Felle
Dinkel- und Hirsekissen
Landhausmode
Aufkauf von Alpaka- und Schafwolle

Schafwoll-, Alpaka- und Felfachgeschäft

Gunter Zetzmann

04916 Herzberg

Berliner Straße 42b

Tel. und Fax: 03535 - 3941

Öffnungszeiten:

Samstag: 9:00 - 12:00 Uhr
und nach tel. Vereinbarung

Der Gesundheit zuliebe

Bereits seit 25 Jahren besteht unser Schafwoll-, Alpaka und Felfachgeschäft. Früher wie heute sind Naturprodukte sehr begehrt, wobei diese in der heutigen Zeit vielfältiger eingesetzt werden als je zuvor.

Unser Sortiment umfasst reine Naturprodukte von Schaf und Alpaka. Bei Schaf- und Fellteppichen sowie exotischen Fellen bieten wir nach den Wünschen der Kunden Maßanfertigungen an.

Das Alpakasortiment haben wir seit 6 Jahren in unserem Angebotsprogramm. Die glatte Oberflächenstruktur der Alpakafasern bewirkt ein überaus leichtes Tragegefühl, ist fett- und geruchsfrei. Produkte aus Schaf- und Alpakawolle sind besonders vorteilhaft für Allergiker.

Eine besonders starke Nachfrage besteht derzeit nach Alpaka- und Schafwollbetten, da diese besonders gesundheitsfördernd sind.



Der ökologische Landbau trägt nicht nur zur gesunden Ernährung bei, sondern er dient auch dem Umwelt- und Landschaftsschutz.

Dies allein mag für viele Verbraucher Grund genug sein, beim Öko-Bauern einzukaufen - hinzu kommt das Eigeninteresse an Genuss und Lebensfreude.

Auch in Zeiten, in denen Bio-Produkte in den Supermärkten ihren Platz gefunden haben, scheinen interessierte Verbraucher Bio-Produkte am liebsten in den Bio-Fachgeschäften oder direkt beim Bio-Bauern und Erzeuger kaufen zu wollen.

Dies liegt sicherlich daran, dass man diesen Einkaufsquellen mehr Vertrauen entgegenbringt und mehr Kompetenz zutraut, gerade im persönlichen Gespräch und in der Beratung.

In dieser Broschüre finden Sie nicht nur die Adresse des nächsten Bio-Ladens - meist mit Hinweisen auf besondere Sortimente, wie der BIO-Abokiste.

Wer also besondere Produkte sucht oder einfach mehr über Bio wissen möchte, der sollte beim nächsten Einkauf einer Empfehlung aus diesem Einkaufsführer folgen.



Die Schradenhof GmbH wurde am 01. Januar 1993 gegründet und wird seit Dezember 2000 als Ökohof (mit Zertifikat) geführt.

Auf einer Gesamtfläche von 360 Hektar betreibt sie extensive Landbewirtschaftung. 180 Mutterkühe werden hier gehalten.

Auf großem Areal erfolgt der Anbau von Streuobst, das nach der Ernte am Ernteort oder Firmensitz (nach Absprache) zum Verkauf angeboten wird. Das Obst der vielen Bäume, die ohne chemischen Dünger wachsen, wird außerdem zu leckerem Saft oder exzellenten Spirituosen, Fruchtwein und Fruchtaufstrichen verarbeitet. Das Sortiment besteht aus Apfel-, Quitten- und Birnensaft sowie Mischsäften mit Holunder in Ökoqualität, einem Öko-Hausbrand sowie Holunderlikör und verschiedenen Fruchtbränden.

Diese können sie via Internet unter www.schradenhof.de bestellen oder sie besuchen uns in unserem kleinen Hofladen auf dem Betriebsgelände in Gröden.

Weiterhin erhalten sie unsere Produkte in Bioläden und Reformhäusern in Dresden und Elsterwerda.

Vor einem Besuch des Schradenhofes können sie uns gern anrufen, damit ein kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung steht. Manches kann sicher auch gleich am Telefon besprochen oder bestellt werden.

Wer zu Hause Stallungen zur Verfügung hat und ein Kalb selbst aufziehen möchte, kann gern Tiere beim Schradenhof kaufen.

Unsere Produktauswahl ist groß, ein Besuch lohnt sich also unbedingt.

Wir bieten an:

Aus ökologischer Mutterkuhhaltung:
Absatzkälber und Zuchttiere
Tierverkauf erfolgt nach Absprache

Obst
aus ökologischem Streuobstanbau:
Süßkirschen, Äpfel, Birnen und Quitten

Getränke
Apfelsaft, Birnensaft,
Mischsäfte mit Holunder,
Obstler in Ökoqualität

Fruchtaufstriche der Saison, z.B.
Holunderblüte, Pflaumenmus,
Holunder-Apfel-Fruchtaufstrich in
Ökoqualität

Fruchtwein:
Apfel-Quittenwein

außerdem
verschiedene Liköre
und Fruchtbrände

Schradenhof GmbH Gröden
Sansenweg 8
04932 Gröden

E-Mail:
schradenhof-groeden@t-online.de

Tel.: 035343-61385
Fax: 035343-789252

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag
7.00 - 15.30 Uhr

*Alle Waren kann man ganz
bequem über Internet oder in der
Firma selbst bestellen.*

www.schradenhof.de



Die Bäckerei Bubner bietet in ihren Bäckereifachgeschäften im Elbe-Elster-Kreis und darüber hinaus ein breites Sortiment handwerklich hergestellter Backwaren. Die Methoden zur Verarbeitung der Rohstoffe basieren auf einer über 100jährigen Erfahrung im Bäckerhandwerk. In Kombination mit modernster Backtechnik entsteht hier Qualität auf höchstem Niveau.

Die Bäckerei wird mittlerweile in der vierten Generation der Familie Bubner geführt. Das Kernprodukt eines jeden Bäckers ist das Brot - das wird in der Bäckerei Bubner wie eh und je aus dem klassischen Sauerteig hergestellt. Dieser ist auch die Grundlage für ein vielfältiges Spezialbrotsortiment. Abwechslungsreichtum und Frische kennzeichnen die Verkaufstheke. Das Grundsortiment wird immer wieder durch saisonale Backwaren und interessante neue Produkte ergänzt.

Seit 1998 führt die Bäckerei Bubner ein Bio-Sortiment, in welchem hauptsächlich Rohstoffe aus der Region verarbeitet werden. Zum Beispiel Getreide aus dem Spreewald. Neben den klassischen Backwaren besitzen einige unserer Bäckereifachgeschäfte eine große Auswahl an Kaffee- und Eispezialitäten sowie ein komplettes Snack- und Mittagsangebot.

Lassen Sie sich einladen, Qualität und Frische in einem angenehmen Ambiente zu genießen. Besuchen Sie uns in unseren Bäckereifachgeschäften und überzeugen Sie sich selbst!

Wir bieten an:

Brote

Unsere Brote werden mit hauseigenem Sauerteig hergestellt, zum Beispiel Mühlenbrot, Doberluger Klosterkruste oder Kürbiskernbrot. Probieren Sie auch unsere Brote zu Saison, zum Beispiel Rosinenzopf oder Adventsbrot.

Kuchen

Hier gibt es noch die traditionellen Hefeteigkuchen in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Unsere Spezialität ist der Mohnkuchen.

Konditorei

Ein umfassender Tortenkatalog in jeder Filiale zeigt die Tortenvielfalt. Unsere Konditoren fertigen für jeden Anlass und jeden Wunsch die passende Torte.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Bio-Sortiment

Roggenvollkornbrot, Steinofenbrot, Dinkelvollkornbrot, Spitzweck, Dinkelchen und weitere Brot- und Brötchensorten aus regionalen Rohstoffen schonend hergestellt.

Bäckerei Bubner

Gewerbegebiet Südstraße 5
03253 Doberlug-Kirchhain
035322 – 18220
info@bubner.de
www.bubner.de

Sonnenwalde

Am Markt 35

Finsterwalde

Markt 24
Kirchhainer Str. 12
Rosa-Luxemburg-Str. 69

Doberlug-Kirchhain

Am Markt 3
Walther-Rathenau-Str. 14

Herzberg

Schliebener Str. 81
Grochwitzer Straße (Penny)

Falkenberg

Lindenstraße 3

Bad Liebenwerda

Roßmarkt 12

Elsterwerda

Lauchhammer Str. 10
(Elster-Center)

*weitere Bäckereifachgeschäfte
finden Sie unter
www.bubner.de*



Im Elbe-Elster-Kreis, im Dreieck der Städte Herzberg, Bad Liebenwerda und Torgau befindet sich Schmerkendorf. Das idyllisch gelegene Dorf gehört zur Stadt Falkenberg. Die Landschaft ist geprägt durch märkische Kiefernwälder und Heide. In der Nähe des Schmerkendorfer Waldparks befinden sich die Weiden der Highland-Rinder.

Der Familienbetrieb Ökohof Gotsgarten wurde 1991 gegründet. Auf den male- rischen Weiden des Ökohofes sind seit vie- len Jahren die hübschen und anspruchs- losen Rinder der schottischen Rasse Highland heimisch. Sie grasen das ganze Jahr auf der Weide und tragen durch exten- sive Beweidung zum Erhalt der Kulturland- schaft bei.

Der Ökohof Gotsgarten bietet seinen Kun- den Fleisch von Rindern, die ohne industri- ell hergestellte Futtermittel langsam und artgerecht aufgezogen sind. Das Futter der Tiere wird im Betrieb nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt.

Das Fleisch der Rinder aus kontrolliert öko- logischer Landwirtschaft (DE-ÖKO-021 Kontrollstelle) wird auch weiterverarbeitet zu Wurst durch den traditionsreichen Be- trieb des Fleischerhandwerkes Fleischeri Socher in Schwarzheide.

Die besondere Qualität sieht man nicht nur an den schönen Tieren, die den Umgang mit den Menschen gewöhnt sind, sondern man kann die hervorragende Fleischqualität auch schmecken – feinfaserig und zart. Durch das 10tägige Abhängen des ge- schlachteten Tieres wird ein qualitativ sehr hochwertiges Fleisch gewonnen.

Interessierte Kunden können uns auch fin- den auf Bauernmärkten wie Prestewitz und Grüner Markt Elsterwerda.

Wir bieten an:

Fleisch vom Highland-Rind

Braten-, Suppenfleisch,
Suppenknochen,
Rouladen, Gulasch, Rinderhack,
Rumpsteak, Filet, Beinscheiben,
Leber u. a. mehr

Wurst- vom Highland-Rind

Salami, Knacker,
Bratwurst, Wiener

Im Glas:

Jagdwurst, Cornedbeef, Leberwurst
(alles ohne Zusatz von Schweine-
fleisch)

Aus eigener Produktion:

gereinigter Speiseroggen -
die alte Sorte Champagnerroggen

Aus dem Naturkosthandel:

frische Biomilchprodukte
Bio-Käse
Bio-Honig
Bio-Eier
Bio-Gemüse
Bio-Rotwein, Bio-Weißwein
Bio-Obstsäfte
Bio-Bier
Bio-Nudeln
Bio-Backwaren
u.a. mehr

Hofladen

Weststraße 6

04895 Schmerkendorf
bei Falkenberg/Elster

Öffnungszeiten:

jeden Freitag
10:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sommerpause im Juni, Juli und
August
(Änderungen vorbehalten)

Telefon: 035365 - 2671

oder 035365 - 39650

Fax: 035365 - 36498

E-Mail:

oekohof.gotsgarten@t-online.de

www.gotsgarten.de

*außerhalb der Öffnungszeiten
auch tiefgefrostete Fleischteile
nach telefonischer Voranmeldung
erhältlich*



Wir vom Biogut Besenborstel vermarkten frische Produkte aus dem ökologischen Landbau. Dazu gehören Gemüse, Obst, BIO-Eier in verschiedenen Standards, Beeren, Säfte und Fruchtaufstrich sowie Brot und Getreideprodukte. Diese Produkte beziehen wir von verschiedenen kleinen Bio-Unternehmen im Elbe-Elster-Land sowie dem angrenzenden sächsischen und sächsisch-anhaltinischen Raum.

Wir bieten Ihnen zunächst für die Landkreise Elbe-Elster und Oberspreewald-Lausitz sowie bei entsprechender Nachfrage auch darüber hinaus eine Biokiste mit Lieferservice für unsere Obst- und Gemüsesorten an. Diese BIOkiste wird einmal wöchentlich in Ihren Haushalt geliefert. Die BIOkiste können Sie mit Produkten Ihrer Wahl füllen oder als Abokiste regelmäßig in dem von Ihnen bestimmten Wert mit saisonalen Produkten von uns zusammenstellen lassen.

Wir sind zuversichtlich, dass Sie mit unserem Service zufrieden sein werden. Stöbern Sie durch unsere Webseite und erfahren Sie mehr über uns oder setzen Sie sich direkt mit uns in Verbindung.
Der Vertrieb unserer Bio-Produkte in den Raum Berlin ist ein weiteres Standbein unseres Unternehmens und wird weiter ausgebaut.
In Berlin beliefern wir den Biogroßhandel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Region.

Wir bieten an:

Gemüse,
Obst,
BIO-Eier,
(in verschiedenen Standards)
Beeren,
Säfte,
Fruchtaufstrich,
Brot,
Getreideprodukte,
BIOkiste

Biogut Besenborstel
Ansprechpartner:
Lutz Ulms
Dorfanger 22
03249 Sonnewalde

Tel. + Fax: 035323 -60522

E-Mail:
bestellen@biogut-besenborstel.de

www.biogut-besenborstel.com



Ökologische
Imkerei**Bioland****Unsere Honigsorten
sind erhältlich:**

Direkt in der Bioland Imkerei
(nach telefonischer Absprache)
Naturparkhaus Bad Liebenwerda
Hofmosterei in Dobra
Filialen Bäckerei Anders
in Lauchhammer und Plessa
Naturkostladen Ährenkranz in
Cottbus

**Wir bieten folgende
Honigsorten an:**

- Streuobstwiesenhonig
- Robinienhonig
- Lindenblütenhonig
- Waldhonig
- Kornblumenhonig
- Wickenhonig
- Sommerblütenhonig

Kontakt:

Bioland Imkerei Christian Wolf
Berliner Straße 15
01979 Lauchhammer
Tel: 0177 - 6001400
E-Mail: Christian0506@aol.com

In unserer Bioland Imkerei erfüllen wir zusammen mit unseren Bienen hohe ökologische Standards:

- Leinöl behandelte Holzkisten
- natürliche Heilmittel bei Krankheitsbekämpfungen
- Förderung von Naturwabenbau
- Sammeln von Pollen und Nektar auf überwiegend ökologischen Flächen
- eigener Honig oder Bio-Zucker für die Überwinterung
- ökologisches Wachs
- kein Flügelschneiden der Königin
- schonende Behandlung und Weiterverarbeitung des Honigs

Die ökologische Vielfalt an unseren Standorten ermöglicht es uns eine Vielzahl von sortenreinem Honig anzubieten. Unsere Bienenstandorte befinden sich unter anderem auf ökologisch zertifizierten Flächen im Naturpark Niederlausitzer Heide- und Hügelland und in Lauchhammer.



**Verwunschene Mühlen,
verzauberte Müller
ist das Motiv zahlreicher Märchen
und Mythen...**

Im Elbe-Elster Land gibt es noch Mühlen, die größtenteils von heimischen Landwirten Getreide beziehen und verarbeiten. Diese lückenlose Produktionskette wird fortgeführt indem die zahlreichen Direktvermarkter und Hofläden die heimischen Mehle anbieten oder zu Brot und sonstigen Produkten auf Getreidebasis weiterverarbeiten. So arbeiten Bauern, Müller und Bäcker aus der Region zusammen, schonen die Umwelt und der Kunde erhält Getreideprodukte und Brot aus heimischem Getreide.



Die unter Denkmalschutz stehende Holländerwindmühle Koßdorf befindet sich im Ortsteil Koßdorf der südbrandenburgischen Stadt Mühlberg im Landkreis Elbe-Elster. Seit 1830 war Ururgroßvater Humpisch in Koßdorf Müller. Im Jahr 1912 ließ Max Humpisch eine steinerne Turmwindmühle mauern, die dem Ankommenden noch heute den Weg weist.

Und auch wenn Mühle und Bütte noch stehen und Motorkraft und Walzenstühle an ihre Stelle getreten sind, wird in der Koßdorfer Mühle immer noch gemahlen und ausgeliefert. Wer Schrot, Grieß und Vollkorn nicht nur gern isst, sondern auch in der Nase und zwischen den Fingerspitzen spüren möchte, ist hier bei einer Mühlenführung -nach telefonischer Voranmeldung- herzlich willkommen. Wolfgang Humpisch konnte vor fünf Jahren Sohn René einen funktionierenden Mühlenbetrieb übergeben. Enkel sind schon da, es sieht also gut aus für die Koßdorfer Mühle.

Weizen, Roggen, Winter- und Sommergerste, Hafer, Mais, Weizenkleie, Weizen- und Roggenmehl, Erbsen, Sonnenblumenkerne

Futterkalk, Mischfutter, Pellets u. Schrot für Legehennen, Pellets für Kaninchen, Gössel-Starter, Junghennen, Gänse, Enten, Kleintierhaltung und Kükenaufzucht, Mischschrot, Quetschhafer und Quetschweizen, Hunde- und Katzenfutter

Öffnungszeiten:

Mo -Fr 08:00 - 12:00 Uhr
12:30 - 18:00 Uhr
Sa 09:00 - 11:00 Uhr

Holländermühle Rene Humpisch
Mühlberger Str. 18, 04895 Koßdorf
Tel.: 035342 - 71296



Mehle- & Mühlennachprodukte (z.B. Weizenkleie) werden in naturbelassener Art und Weise schonend vermahlen

- Getreide wird von einheimischen Produzenten bezogen,
- Getreidehandel

Mischfutter

von deuka & Fischer Elbperle
Hühnerfutter, Enten- und Gänsefutter, Rinder- und Kälberfutter, Schweinefutter, Schrot (eigene Produktion), Kaninchenfutter, Pferdefutter, Haferflocken (naturbelassen), Schaffutter, Teichfischfutter

Markenvogelfutter von „Rudloff“ für Groß- und Einzelhandel

Fachhandel für Hunde- und Katzenfutter

Kaninchenställe, Hundehütten- Hundezwinger

Neu: Holzbrikett

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 8:00-18:00 Uhr
Sa 8:00-12:00 Uhr

Holger Schnelle
Hohenleipischer Straße 5
03238 Gorden
Tel.: 035325 - 545

Seit 1892 ist die „Mühle-Schnelle“ in Familienbesitz, da war die Mühle schon 100 Jahre alt. Zu jener Zeit stand die Mühle noch auf dem Bock und musste vom Urgroßvater Franz Schnelle mit dem Winde gedreht werden. 1927 baute der Großvater Gustav Schnelle ein Haus um die alte Mühle, da man nun mit der modernen Technik nicht mehr auf den launischen Wind angewiesen war. 1954 hatte Walter Schnelle die Geschicke auf dem Gordener Mühlenhof übernommen. Auch er suchte nach Neuem. Mit Erfolg, die Mühle überstand die Mühlenreform von 1958. Die 4. Schnelle-Generation mahlt nun Mehl in Gorden. Holger Schnelle übernahm 1991 die Mühle. Der Müllermeister muss 50 kg Säcke schleppen, bei seinem Vater waren es 75 kg, bei Großvater sogar 100 kg Säcke. Auch der jetzige Müller schaffte Neues: das neue Lieferauto saugt das Mehl ein, beim Bäcker wird es wieder ausgeblasen. Holger Schnelle beliefert Bäckereien in der Umgebung mit Roggen- und Weizenmehl.



Blumen sollen Freude schenken - nachhaltige und ungetrübte Freude.

Dies ist das Ziel der Blumenproduzenten und Blumenhändler rund um den Naturpark „Niederlausitzer Heidelandschaft“.

Regionalität im Blumentopf und die Anzucht der Pflanzen in der Region haben für den Verbraucher nicht nur einen Vorteil: Die Gärtner garantieren beste Pflanzenqualität und Frische verbunden mit umweltschonender Produktion.

Mit dem Einkauf der regionalen Pflanzen direkt beim Erzeuger unterstützen die Verbraucherinnen und Verbraucher die kleinen und mittleren Gärtnereibetriebe.

Hier findet der Kunde nicht nur Zierpflanzen und Baumschulware, auch Stauden und Blumen bereichern das Angebot der Gärtnereien im Elbe-Elster Land.



Direkt an der B101 zwischen Bad Liebenwerda und Herzberg liegt die Gärtnerei von Roland Leske.

Bereits der Großvater gründete den Betrieb, der heute vom Enkel weitergeführt wird. Mit viel Elan und Liebe zum Beruf arbeiten die Eheleute Leske auf der zum Betrieb gehörenden ca. 1500m² umfassenden Gewächshausfläche und der ca. 1ha großen Freilandfläche.

Besonders gut gedeihen unter ihren Händen die verschiedensten Sorten von Beet- und Balkonpflanzen, Schnittblumen und Gemüse.

Mit allen Fragen, rund um ihre Pflanzen können die Kunden zu Leskes kommen und sich Rat und Hilfe holen.

Angeboten werden auch Gestecke für alle Gelegenheiten und den individuellen Geschmack, sowie Grabschmuck.

Ein Besuch lohnt sich, schauen Sie also einfach mal rein....

Eine große Auswahl an:
Beet- und Balkonpflanzen,
Bepflanzung von Balkonkästen,
Sommerblumenpflanzen wie:
Aster, Zinnien, Löwenmaul,
Levkoje,
Kranzbinderei, Grabbpflege,
Gewächshausgurken, Einlegergurken,
Gemüsepaprika, Tomaten
Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aronien - zum selbst pflücken,
Stauden und Zimmerpflanzen,
täglich frische Schnittblumen

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 8 - 12 Uhr u. 13 - 18 Uhr
Samstag 9 - 11.30 Uhr
Saison: Mai - September auch
Sonntag 9 - 11.30 Uhr

Roland Leske
Dresdener Str. 17
04924 Beutersitz
Tel.: 035341-95266



In Mühlberg befindet sich das alte Kloster mit dem dazugehörigen Klostergarten. 1228 wurde das Zisterzienserkloster erstmals belegt. Die Bezeichnung „Güldenstern“ hat sich erst nach der Reformation und Auflösung eingebürgert.

1999 wurde die Klostergärtnerei von Gärtnermeisterin Ilona Hippert übernommen. Mit viel Kraft und Energie brachten sie und ihre Mitarbeiter das Gelände wieder in Schwung. Viele Beet-, Balkon-, Jung- und Kübelpflanzen, Gehölze, Stauden und Gemüse wachsen hier unter fachmännischer, pflegender Hand. Ein wahrer Augenschmaus, wenn alles in den prächtigsten Farben blüht und gedeiht.

Der auf dem Klostergelände angelegte historische Kräutergarten wird zurzeit neu angelegt und umgestaltet. Viele Besucher interessieren sich besonders für diesen Bereich des Gartens sowie dessen Geschichte und Tradition.

Der erste Höhepunkt im Jahr ist der Frühlingsmarkt mit Angeboten und Produkten aus der Region. Alljährlich nehmen wir in der ersten Maiwoche am Gärtnertag teil. Hierbei besteht die Möglichkeit, in die Gewächshäuser zu schauen.

Ein weiterer Höhepunkt ist in der zweiten Juliwoche unser Sommerkonzert.

Im Sommer besteht außerdem die Möglichkeit, eine private Grillparty mit besonderem Gemüse- und Kräuterangebot, durchzuführen.

Wir bieten an:

Januar - April:

Frühlingsblüher, Stiefmütterchen aus dem Freiland, Stiefmütterchen-Hybriden, Primeln, Hornveilchen, Tausendschön u. v. m.

Im Frühling findet hier ein Klostermarkt mit Vermarktung regionaler Produkte statt.

Mai - August

Große Auswahl an Beet- und Balkonpflanzen, Kübelpflanzen, Gehölze, Stauden, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Erdbeerpflanzen, Obstgehölze, Rosen

Gemüse aus eigenem Anbau wie:

Tomaten, Gurken, Paprika und Kräuter

Sommerkonzert

Im Juli findet jährlich unser beliebtes Sommerkonzert mit Musikthemen aus verschiedenen Ländern statt. Dazu werden landestypische Speisen und Getränke gereicht.

September - November

Eriken, Chrysanthemen, Besenheide, Stiefmütterchen, Erdbeerpflanzen u. v. m. sowie Floristik zum Totensonntag

November - Dezember

Weihnachtsbäume, Adventsgestecke

Weiterhin ständiges Angebot an:

Erden und Dünger

Sämereien

Frischblumen in Sträußen aller Art (von A bis Z das Richtige)

Trockenfloristik und Trauerfloristik

als letzten Gruß

Klostergärtnerei „Güldenstern“

Güldenstern 4

04931 Mühlberg

Tel.: 035342 - 70070

Fax: 035342 - 828802

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag

09:00 Uhr - 13:00 Uhr

14:00 Uhr - 17:00 Uhr

Samstag

09:00 Uhr - 12:00 Uhr



Der älteste Nachweis der Gärtnerei am Uebigauer Schloss ist eine Bauzeichnung von 1903. Damals wurde ein kleines Gewächshaus gebaut, dessen Ruine in den späten 1980er Jahren abgerissen wurde.

Bis zum Kriegsende gehörte die Schlossgärtnerei der Familie von Bomhardt. Nach deren Enteignung und der Aufteilung der Grundstücke erhielt der Vertriebene Eugen Rosbroj, vielen Älteren in Uebigau und Umgebung noch gut bekannt als kauziger Aquarianer und Ziervogelzüchter, Haus und Gärtnerei übertragen.

Vor 1960 kam die Gärtnerei zur LPG Uebigau und wurde bis in die 70er Jahre ausgebaut. Ca. 1980 war es aber vorbei mit der „Uebigauer Schlossgärtnerei“. Die Gewächshäuser verfielen, wurden teilweise zur Baumaterialgewinnung abgerissen und vom Gelände der Gärtnerei wurden 5 Eigenheimparzellen abgetrennt. Im Jahr 1987 zog Klaus-Peter Manig, Enkel des legendären

Eugen Rosbroj, in das geerbte Gärtnerhaus und machte sich am 1. April 1990 mit einer Staudengärtnerei selbstständig. Aus kleinsten Anfängen heraus entwickelte sich eine kleine, aber leistungsfähige Spezialgärtnerei für Stauden, die in entsprechenden Fachkreisen deutschlandweit bekannt ist.

Heute produziert der Staudengärtner zusammen mit 6 Angestellten pro Jahr ca. 500.000 Stauden in einem riesigen Sortiment von rund 2000 Sorten.

Auch wenn ein Großteil der Pflanzen an Baumschulen, Gartencenter und Landschaftsbauer verkauft wird, so ist ein Besuch in Uebigau von März bis November lohnend. Am Standort der alten Schlossgärtnerei befinden sich heute die Mutterpflanzenbestände, die anschaulich die Sortenvielfalt bei Stauden zeigen. Und wenn es im eigenen Garten gerade einmal nicht so recht blüht - in Uebigau findet man garantiert Stauden, die diese Lücke ausfüllen.

Wir bieten an:

Stauden
(winterharte Gartenblumen)
im umfangreichen Sortiment für
Steingärten,
Rabatten,
Schatten,
winterharte Gewürzkräuter,
Wasserpflanzen und
Gräser

Staudengärtnerei Manig

Klaus-Peter Manig

Parkweg 19

04938 Uebigau

Tel: 035365 - 8390

Fax: 035365 - 8367

E-Mail:

stauden.manig@t-online.de

Öffnungszeiten

März - November:

Montag - Freitag

09.30 - 18.00 Uhr

Sonnabend

09.00 - 12.00 Uhr

www.stauden-manig.de





Die Gärtnerei wurde von Karin Tietze 1992 der ehemaligen LPG Stechau abgekauft. Es gibt im Frühjahr alle Neuheiten und Schönheiten von Beet- und Balkonpflanzen, die von den Jungpflanzenproduzenten angeboten und von Tietzes kultiviert und verkauft werden.

Das Highlight des Betriebes sind seine Tomatensorten.

Auf 5000 m² ziehen Frau Tietze und ihre Mitarbeiter 100 Sorten Tomaten groß. Der Samen kommt von Züchterbetrieben aus aller Welt. So wird die Sortenreinheit garantiert.

Tomatenpflanzen kann der Gartenfreund hier kaufen und Tomaten verkosten. Auch krautfäuleresistente Sorten, wie Phantasia, oder die Cocktailtomate Philovita, sowie veredelte Tomaten gibt es in der Gärtnerei Tietze.

Ein Augen- und auch Gaumenschmaus sind die vielen Sondersorten von herzförmig über gelb bis schwarz und kirschkerngroß bis zu einem Kilogramm schwer.

Je nach Region sind verschiedenartige Tomatensorten der Renner.

Ende August finden jährlich Tomatenverkostungen in der Gärtnerei und den zwei Verkaufsstellen der Gärtnerei statt.

Weiterhin bietet das Unternehmen Tietze Gemüsejungpflanzen, Sommerschnittblumen, Erdbeerpflanzen, Gewächshausgurken und Einleger, Chrysanthementöpfe, Zierkürbisse sowie Gemüse Kürbis an.

Tietzes nehmen 2x wöchentlich (Dienstag und Donnerstag) an den Markttagen in Beelitz teil, 1x in Trebbin (Mittwoch), sowie am Samstag in Potsdam am Bassinplatz.

Wir bieten an:

Beet- und Balkonpflanzen
alle Neuheiten und Schönheiten

Gemüsejungpflanzen

Tomatenjungpflanzen in 100 Sorten

Gurken und Einlegergurken

Eigengezüchtete Schnittblumen

Erdbeerpflanzen in 8 Sorten

Sommerschnittblumen

Zierkürbisse und Gemüsekürbis

Chrysanthementöpfe

Saisongemüse

Grab- und Gartenpflege

Tomatenverkostung

Weihnachtsbäume aus ökologischem Anbau

Gärtnerei Tietze
Hillmersdorfer Straße
04936 Stechau
Tel.: 03535 - 5817
Fax: 03535 - 493985

www.blumentietze.de

Verkaufsstellen:
Torgauer Str. 32
04916 Herzberg
Tel.: 03535 - 5817
Montag - Freitag
09:00 - 18:00 Uhr
Samstag:
09:00 - 14:00 Uhr

Mönchstraße 22
04916 Herzberg
Tel.: 03535 - 6019
Montag - Freitag
08:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Samstag:
08:00 - 11:00 Uhr

**Beet- und Balkonpflanzen**

Pelargonien, Petunien, Bacopas, Tageten, Eisblumen, Ageratume, Stiefmütterchen

Sommerblumen

Astern, Zinnien, Löwenmaul, Dahlien, Gladiolen, Schnittgrün (Asparagus, Statice) Winterastern, Chrysanthemen

Gemüsepflanzen

Petersilie, Kohlrabi, Blumenkohl, Salat, veredelte Gurkenpflanzen für Gewächshäuser, Paprika, Tomaten

saisonbedingt

Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen, Erdbeeren

Ranken- und Kletterpflanzen

selbstrankender Efeu, wilder Wein, Clematis in Sorten

Gartenbau Rüdiger Winde

Eichwald 7, 03253 Schönborn

Tel.: 035326 - 666

Fax: 035326 - 90677

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr

Sa 8.00 - 12.00 Uhr

Dieses Unternehmen mit zwei Beschäftigten ist ein Familienbetrieb in bester Tradition. Von insgesamt 7100 qm Anbaufläche sind 100 qm in Gewächshäusern angelegt. Dadurch ist es möglich, viele Produkte bereits eher als der Kleingärtner auf den Markt zu bringen. Wer also frühzeitig Appetit auf einen knackigen Paprika-, Gurken- oder Tomatensalat verspürt, sollte in der Gärtnerei von Rüdiger Winde vorbeischaun. Der Anbau aller Pflanzen- und Gemüsesorten erfolgt unter ökologischen Gesichtspunkten. Es grünt überall, die Blumen blühen in den vielfältigsten Farben. Die Auswahl in diesem Bereich ist sehr groß. Auch eine umfassende kompetente Beratung für den Hobbygärtner ist im Umgang mit den Kunden selbstverständlich. Viele nützliche Tipps kann man sich bei Familie Winde holen, damit der eigene Garten eine kleine Oase wird. Die dafür benötigten Blumen- und Gemüsepflanzen können bei dieser Gelegenheit gleich dort mit eingekauft werden.



Wenn Sie uns besuchen, wird Sie unsere idyllische Gartenanlage bezaubern.

Unter hohen Bäumen, wie in einem Garten, können Sie aus unserem Angebot auswählen.

Sie erhalten bei uns das breite einheimische Gehölzsortiment beginnend bei den Ziersträuchern und Heckenpflanzen bis hin zu Rhododendren, Obstgehölzen, Schling- und Kletterpflanzen, aber Sie bekommen auch Raritäten, so z.B. eine Vielzahl historischer Rosen und ein vielfältiges Bambussortiment.

Besonderheiten:

Historische Rosen, Bambus, Pfingstrosen, Forstpflanzen, Wildobstarten, Gehölzrarityäten, Veredlung von Obstgehölzen auf Kundenwunsch

Beratungs-, Planungs- und Entwurfsarbeiten:

Anlegen und Pflege von Gärten, Garten und Landschaftsbau, Schnitt von Obstgehölzen

Ziergehölze, Kletterpflanzen, Rosen, Koniferen, Heckenpflanzen, Stauden, Obstgehölze, Rhododendron, Kübelpflanzen

Verkaufsstelle:

Liebenwerdaer Straße 11b
04924 Zeischa

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 09.00 Uhr - 18.00 Uhr

Sa 09.00 Uhr - 13.00 Uhr

Tel.: 035341 - 12352

Fax: 035341 - 12370

Büro-Adresse:

Am Friedhof 6, 04924 Zeischa

E-Mail:

info@baumschule-graeff.de

www.baumschule-graeff.de



Ländliches Handwerk hat nicht nur Tradition, alte Handwerkstechniken wie die des Gerbers oder des Töpfers können einer Region eine besondere Note verleihen und tragen zu einem einzigartigen Angebot bei. Wie wird eine Sense gedengelt, Körbe geflochten und Leder gegerbt? Was fertigt der Töpfer und was der Seiler?

Viele ländliche Handwerkskünste und Hauswirtschaftstechniken sind heute (fast) vergessene Geschichte. Die Besucher des Elbe-Elster Landes können sich auf jährlich stattfindenden Festen in der Umgebung davon überzeugen, dass das ländliche Handwerk hier immer noch gepflegt und gerne gezeigt wird.



Am 3. September 2010 eröffnete ich mit Unterstützung meiner Frau Jutta, ein Holzspielwarengeschäft mit Schauwerkstatt in Elsterwerda.

In der Werkstatt werden neben Neuankertigungen auch Reparaturen durchgeföhrt. Zu unserem Warenangebot zählen auch Geschenkartikel für alle Altersgruppen, vom Baby bis zum Opa, ob Bollerwagen aus eigener Herstellung oder Hörnerschlitten aus dem Erzgebirge, von Meisterhand gefertigt. Aus dem Erzgebirge kommen auch unsere schönen Osterartikel, Osterhasen, Räucherfiguren, die Schwibböggen und Weihnachtspyramiden, wofür wir die Ersatzteile haben und in unserer Werkstatt repariert werden. Nicht nur der Herrnhutern Weihnachtsstern ist in unserem Angebot, auch feinste Holzsterne und beleuchtete Fensterbilder. Und damit die Augen der Kinder richtig glänzen gibt es Beleuchtung für die Puppenstube, die schönsten Holzautos und Puppenwagen, die fast zu schön zum Spielen sind.

Sie suchen ein Geschenk, dann kommen Sie nach Elsterwerda in die Bahnhofstraße 25, und seien Sie genau so fasziniert wie unsere Patenkinder und ihrer lieben Antje von der Kindertagespflege „Sonnenschein“.

Kurbis Schauwerkstatt
Holzspielwaren & Geschenkartikel
Inhaber Jürgen Kurbatsch
04910 Elsterwerda
Bahnhofstraße 25
Tel.: 03533 - 4890647

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
09:00 - 18:00 Uhr
Samstag
09.00 - 12:00 Uhr



Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen, gegründet 1937, mittlerweile in der 4. Generation. Frische ist damals wie heute unser oberstes Gebot.

Bei der Herstellung unserer vielfältigen Fleisch- und Wurstspezialitäten vertrauen wir auf ausgesuchte und glückliche Tiere von Bauern aus der Region, wie Herford-Rinder aus Naundorf, Heidschnucken aus Hohenleipisch, das Schweinefleisch aus Torgau (Sachsen).

Das Fleisch der Heidelämmer wird von Gaststätten wie dem „Goldenen Hahn“, „Parkschlösschen“ oder „Hotel Arcus“ frisch serviert.

Mit dem Finsterwalder Brauhaus sind spezielle Treberprodukte, wie z.B. der Treberschinken, die Tebersalami, Treberpinkel oder Treberbratwurst entstanden.

Als Fleischerei der Kloster- und Gerberstadt Doberlug-Kirchhain haben wir für die Landesausstellung eine neue Wurst entwickelt. Bezugnehmend zum alten Gerberhandwerk

entstand die „Kirchhainer Lederwurst“ – eine luftgetrocknete Salami mit Zartbitterschokolade in einem speziell angefertigten Darm in Form eines „Lederzeichens“.

Ein weiteres Standbein unserer Firma ist das Partyservice- und Cateringangebot. Ob privater oder geschäftlicher Natur, wir beliefern Sie zu allen Gelegenheiten! Kalt-warme Buffets zu Firmen-, Familien- und Vereinsfeiern, genauso wie Caterings auf Stadt- oder Dorffesten. Bei größeren Festen grillen wir vor Ort nach Ihren Wünschen, vom Burgunderschinken oder Grillschwein über gebackenes Spanferkel, Pute bis hin zu Bratwurst und Steaks frisch vom Rost, nach dem Motto: „Nur das Beste für Sie und Ihre Gäste“.

Täglich gibt es in unseren Filialen einen frisch zubereiteten Mittagstisch, auch zum Mitnehmen!

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und vertrauen Sie auf die bewährte **Röhnert-Qualität**.

Wir bieten an:

Verkauft wird unser umfangreiches Sortiment im Kirchhainer Stammgeschäft sowie in den Filialen Finsterwalde und Sonnewalde und über Land aus drei Verkaufsfahrzeugen.



Kirchhainer Lederwurst

*Luftgetrocknete Salami mit Zartbitterschokolade
(imitierte „Lederstückchen“ in einer
Dauerwurst in einem speziell angefertigten
Darm in Form des Lederzeichens)*



Treberschinken

Fleischerei Röhnert GbR

Michael & Mathias Röhnert

Luckauer Straße 58

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 2859

Fax: 035322 - 51975

E-Mail: info@fleischerei-roehnert.de

Unsere Filialen:

03249 Sonnewalde, Am Markt 20

Telefon: 03 53 23 - 6 87 40

03238 Finsterwalde, Am Markt 8

Telefon: 0 35 31 - 70 34 00

www.fleischerei-roehnert.de



[www.facebook.com/
FleischereiRoehnert](https://www.facebook.com/FleischereiRoehnert)





Meine Familie ist seit ca. 200 Jahren in Doberlug-Kirchhain ansässig und war immer im Gerberhandwerk tätig. Von der etwa 400-jährigen Geschichte des Gerberhandwerkes in Kirchhain haben die Oettrich's somit an der Hälfte mitgeschrieben, unter anderem mein Großvater als Obermeister der Gerber in Brandenburg von 1951 bis 1961. Diese Tradition in unserer Familie führe ich als Gerbermeister in 5. Generation fort und durch die Deutsche Einheit im Jahr 1990 bin ich zu einer historischen Persönlichkeit geworden - am 03.10.1990 war ich der jüngste Gerbermeister der DDR.

Ich lernte den Beruf des Gerbers im Betrieb meines Vaters von 1981 bis 1983. Von 1986 bis 1988 besuchte ich die Meisterschule und legte im Jahr 1987 meine Prüfung zum Gerbermeister erfolgreich ab. Seit dem 1. September 2006 führe ich nun meine Gerberei im Stadtteil Kirchhain.

Der Gerber - was macht er eigentlich und was hat er mit dem Leder zu tun? Er lässt anderen das Fell über die Ohren ziehen, gerbt den Leuten das selbige und verlangt dafür auch noch Geld!

ABER SO EINFACH IST ES NICHT!

Der Beruf des Gerbers hat viel mit handwerklichem Können, Gefühl, Wasser, körperlich schwerer Arbeit, Gerüchen, der Physik, Chemie, Mechanik, Biologie, Meteorologie, der Mode und einer sehr, sehr langen Geschichte zu tun!

Leder ist in der vergangenen und in der heutigen Zeit gar nicht mehr wegzudenken. Wir tragen es am Körper oder sitzen darauf. Leder existiert auch in unserer Sprache als geflügelte Worte - die Felle schwimmen weg, das passt auf keine Kuhhaut, jemand zieht vom Leder, usw.

Meine Gerberei befindet sich im Stadtteil Kirchhain der Stadt Doberlug-Kirchhain im Süden des Landes Brandenburg.

Wir bieten an:

Lohngerbung Ihrer Felle und Häute

Herstellung von Trommelfellen

Ankauf von Fellen aller Art nach Bedarf

Vermittlung von Tierpräparationen

Beratung zum Thema Leder

Auf Anfrage möglich:

Durchführung von Schulungen zum Thema Leder,
Besichtigung meines Betriebes,
Führungen im Weißgerbermuseum,
Gruppenführungen durch den Stadtteil Kirchhain

Öffnungszeiten

Montag - Freitag

9.00 - 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag

nach Vereinbarung

Gerberei Manfred Oettrich

Hennersdorfer Damm 5

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322-33355

Fax: 035322-33356

E-Mail: info@gerberei-oettrich.de

www.gerberei-oettrich.de



Unweit der Kurstadt Bad Liebenwerda, eingebettet zwischen den Thalberger Teichen und dem Naturdenkmal Rothsteiner Felsen liegt der kleine Ort Prestewitz.

In der ehemaligen Schäferei in der Ortsmitte, die von der Familie Schneider 1999 durch liebevolle Restaurierung vor dem Verfall gerettet wurde, hat in dem erhaltenen Gebäude die Kunstwerkstatt BESCH ihren Platz gefunden.

Die Künstlerin Bettina Schneider beschäftigt sich seit Jahren hauptsächlich mit der künstlerischen Gestaltung und Ausformung von Ton.

Die dabei entstehenden Objekte sind einmalig und außergewöhnlich, sie können zu recht als Unikate bezeichnet werden.

Den Objekten ist phantasievoller Einfallsreichtum und Außergewöhnlichkeit zu Eigen, nicht nur daher hat Bettina Schneider schon diverse Auszeichnungen für ihre Arbeiten erhalten.

Bei aller Kreativität und künstlerischem „Anders Denken“ ist die Kunstwerkstatt Besch auf dem Boden geblieben und hat für fast jede Vorstellung (und Möglichkeit) die passende „mal etwas andere“ Kunstkeramik.

Spezielle Anfertigungen, die auf Wünsche und Vorstellungen der interessierten Kunden entstehen, sind für die Kunstwerkstatt Besch immer wieder eine Herausforderung, mit der sie sich gerne auseinandersetzt.

Mit der nun endlich erfolgten Erweiterung der Atelierräumlichkeiten können wir Ihnen die Möglichkeit bieten, in entspannter und gemütlicher Atmosphäre die dort ausgestellten Kunstkeramiken bei Kaffee oder Tee auf sich wirken zu lassen - und dies das ganze Jahr über, nach telefonischer Vereinbarung gerne auch am Wochenende oder abends.

Wir bieten an:

Außergewöhnliche Kunstobjekte aus Keramik,
Fertigung von Auftragsarbeiten,
Unikate zum Verschenken und
„Selbermögen“,
Ganz besonders persönliche Geschenke (Geburt, Hochzeit, runder Geburtstag etc.)

„Arbeiten mit Ton“ - Events für

- Erwachsene,
- Kinder,
- Schulklassen,
- Kindergärten,
- Geburtstagsfeiern

Kunstwerkstatt Besch

Bergstraße 1
04924 Prestewitz
Tel.: 035341-2915

Wir sind für Sie da:

365 Tage im Jahr
nach telefonischer Absprache





Seit 2002 ist Modell-Creativ eine kleine Firma die frei nach dem Motto arbeitet: **Wir lassen Kinderaugen strahlen- und Pappi's auch...**

Gutes, Kreatives und vor allem Gewaltfreies Spielzeug kommt nicht von der Stange! Wir stellen Trabimodelle her die es sonst Nirgends gibt. Bauen individuelle Bauernhäuser aus Holz, dekorative Diarahmen für Figuren, und vertreiben gutes Mechanisches Spielzeug und noch viel mehr.

Natürlich sind wir nicht die Größten, nicht die Billigsten, aber unsere qualitativ hochwertigen Spielwaren sind durchaus bezahlbar.

Wer also klug in ausgefallene, sinnvolle, kreative Spielwaren investiert, tut seinen Kindern dauerhaft etwas Gutes und hat mehr davon.

Wie Konfuzius schon sagte: Zeige mir und ich sehe, gib mir und ich verstehe...

Des Weiteren finden Sie mich auf Märkten, Festen, Trabitreffen usw.

Gern komme ich auch zu Ihrer Veranstaltung mit Trabant 601 und DDR-Verkaufsanhänger.

Ich bin „Der letzte Trabant fahrende Spielzeughändler Deutschlands“.

Wir bieten an:

Holzspielwaren

Mechanisches Spielzeug

Modellfahrzeuge

Spielfiguren, Tiere, Fantasy, Urzeit...

Zum Teil aus eigener Produktion!



Modell-Creativ

Holz-, Blech- & Modellspielwaren

Inhaber Jörg Liebchen

Schildaer Straße 12

03253 Tröbitz / Elbe-Elster

Tel.: 0160 93154904

Ladenzeiten in Tröbitz nach
Absprache.





So natürlich wie möglich!

Dieser Grundsatz ist die traditionelle Basis des Reformhaus-Sortiments.

Hier finden Sie vorwiegend Produkte aus kontrolliert-ökologischem Anbau. Neben einem breiten Sortiment an Frischwaren und Naturkost bietet das Reformhaus auch Nahrungsergänzungs- und Naturarzneimittel sowie Naturkosmetik an, die ebenfalls strengen ökologischen Anforderungen entsprechen.



Es entstand aus der Familientradition der Elsterdrogerie und wurde von Klaus Müller 1998 gegründet. Das Warensortiment entspricht der über 100 jährigen Geschichte der Reformhäuser und garantiert höchste Qualität und Produktsicherheit. Naturbelassene Lebensmittel, diätetische Nahrungsmittel, Naturkosmetik, Naturarzneien und Nahrungsergänzungsmittel bilden das umfassende Sortiment für den gesundheitsorientierten Menschen. Auch regionale Produkte wie Obstsaft, Aronia- und Sanddornserzeugnisse sowie Honig erfreuen den bewussten Kunden. Das Reformhaus und die Mitarbeiter geben Orientierung in einer Zeit, in der sich Kunden oft alleingelassen fühlen. Die Beratung ist fundiert und auf die individuellen Bedürfnisse jedes Einzelnen abgestimmt, denn die Fachberater dieser Branche haben eine spezielle Ausbildung absolviert, welche permanent weitergebildet wird.

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
Samstag
09:00 - 12:00 Uhr

Müllers Reformhaus

Klaus Müller
Denkmalsplatz 6
04910 Elsterwerda
Tel.: 03533-164517



Das Verkaufsteam freut sich auf Ihren Besuch, bei dem es ein umfangreiches Produktangebot zu entdecken gibt.



Im Jahr 1900 eröffnete in Wuppertal-Barmen das erste Reformhaus Deutschlands und lieferte damit das Vorbild für alle kommenden Reformhäuser bis in die Gegenwart.

Die Produktpalette soll vor allem den gesundheitsbewussten Kunden ansprechen, das war in der Vergangenheit so und wird auch in der Zukunft so bleiben. Denn verkauft werden nicht nur Produkte, verkauft wird eine Idee, eine Lebenseinstellung. Ich betreibe seit nunmehr 17 Jahren das Reformhaus in der Langen Straße in Finsterwalde und treibe nicht nur Handel, sondern lebe die Philosophie der Reformhäuser auch selbst. Es ist das Ganzheitliche, was mich fasziniert. Der bewusste Umgang mit den Menschen untereinander, das Verhältnis zu Tieren und Pflanzen. Alles bildet eine Einheit und die sollte im Einklang stehen.

Auf Sachkompetenz lege ich sehr viel Wert, bilde mich ständig weiter und erwarte dies auch von meinen beiden Mitarbeiterinnen.

Über 2000 Produkte habe ich im einzigen Reformhaus im Altkreis Finsterwalde ständig im Angebot, alles aus kontrolliertem Anbau oder kontrollierter Herstellung. Das reicht vom pflanzlichen Arzneimittel bis hin zum Bio-Bier. So ist der Weg ins Reformhaus eigentlich immer eine gesunde Entscheidung und ich kann für jeden Wunsch das passende Produkt vorhalten.

Produkt- und Ernährungsberatung sind bei uns feste Standards. Wir ergänzen diese mit Aktionen, Verkostungen und Sonderangeboten. Wir beschäftigen uns noch mit unseren Kunden, klären auf, informieren und beraten. Das Gespräch gehört einfach immer dazu.

Kommen Sie vorbei, tun Sie ihrem Körper und Ihrem Geist einmal etwas Gutes und besuchen mich und mein Team im einzigen Reformhaus des Altkreises Finsterwalde.

Wir bieten an:

Produkte zur Gesunderhaltung des Körpers und für ein gesundes Leben, auch für Krankheitsfälle

freiverkäufliche Arzneimittel
Nahrungsergänzungsmittel
Bio-Nahrungsmittel (Milchprodukte, Brot, Brötchen, Wurst, Obst, Gemüse), auch für Vegetarier und Veganer
Nahrungsmittel bei Lebensmittelunverträglichkeiten (milchfrei, eifrei, getreidefrei, fructosefrei)
Biogetreide, Trockenfrüchte
Biogewürze und Kräuter
Bio-Tee's
Bio-Getränke
Bio-Süßwaren
Naturkosmetik und Körperpflegeprodukte (ohne Bestandteile vom toten Tier, ohne Tierversuche)
Waschmittel: ökologisch abbaubar, ohne synthetische Bestandteile, ohne optische Aufheller, ohne Parfüm
Biosocken aus Wolle und Alpaca

Produkte aus der Region: -alles Bio-
Leinöl aus Burg / Spreewald (kaltgepresst)
Obst und Gemüse aus der Region
Brot der Märkischen Landbrot GmbH Berlin / Neukölln immer Freitagnachmittags
Honig aus dem Umland
Wurstwaren z.B. aus Jüterbog
Bienenwachskerzen / Altarkerzen aus Reetzerhütten
artgerechtes Vogelfutter

Extras:
Geschenkgutscheine
Kostenloses Verpacken Ihrer Geschenke
Lieferung auf Wunsch nach Haus oder über Paketdienst

Reformwaren und Naturkost
Angelika Schubert

Lange Straße 13
03238 Finsterwalde
Tel.: 03531-8403
Fax.: 03531-7199770

Öffnungszeiten:

Freitag durchgehend
Montag bis Donnerstag
09:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 18:00 Uhr
Samstag
09:00 - 12:00 Uhr





Schenken Sie sich hin und wieder den Luxus, Zeit anders zu definieren:

Genießen Sie Ihre heimische Umgebung. Entdecken Sie Ihre Umwelt als eine kostbare Vorratskammer, die für Sie viele wunderbare und nützliche Dinge bereithält und genießen Sie einfach die kleinen Dinge im Leben.

Wir laden Sie zu einem Bummel, nicht nur durch die Hofläden unserer landwirtschaftlichen Direktvermarkter ein.

Sie können bei Mühlen vorbeischaun, Wochenmärkte, Museen, oder Informationszentren besuchen. Auf den Wochenmärkten im Elbe-Elster Land erhalten Sie frische und regionale Produkte.

Diese Broschüre möchte Ihnen einen kleinen Einblick und gleichzeitig eine Orientierung in eine bunte Vielfalt von Angeboten sowie deren Kontakte und Öffnungszeiten geben.



Heidelamm - Heidschnucken, das sind die schönen Schafe mit den gedrehten Hörnern. Hier bei uns gibt es sie noch, die Idylle mit dem Schäfer, der Heidschnuckenherde und den eifrig umher eilenden Hühnern. Die Beweidung durch diese genügsamen Tiere erhält die Heide.

Das wildbretartige Fleisch des Heidelamms landet wieder auf vielen Tellern und das nicht nur weil es kalorienarm ist. Das Fleisch des Heidelamms wird nun zur Spezialität in unserer Region. Es wird in den Gaststätten mit regionaler Speisekarte angeboten.

Heidebier - Das in Finsterwalde gebraute herrlich erfrischende, mild hopfige Heidebier ist ein Hochgenuss für Wanderer, Radfahrer, Reiter und alle anderen Entdecker der Naturschönheiten im Naturpark Niederlausitzer Heide- und Kulturlandschaft. Es macht die besondere Atmosphäre der Heide erlebbar. Als Mitbringsel aus dem Urlaub oder als Geschenk für Freunde eignet sich das Heidebier ganz besonders gut.

Heidehonig - Honig ist süß und gesund, aber Honig ist nicht gleich Honig; die Jahreszeit, das Wetter und die regionale Pflanzenwelt prägen Duft, Farbe und Aroma der jeweiligen Honigsorte, ob Rapshonig, Sommerblütenhonig oder der einzigartige Heidehonig.

Dieser, im Geschmack sehr intensive, aromatische Honig wird erst im August und September zur Heideblüte geerntet.

Seit kurzem erweitert das **Heidebrot** die Produktpalette. Es wird mit den Zutaten Buchweizen und Thymian gebacken. Die außergewöhnliche Form des Brotes, die dem Naturparklogo nachempfunden wurde, macht es zu etwas Besonderem.

Wer Produkte rund um die Heide sucht, wird im Naturpark Niederlausitzer Heide- und Kulturlandschaft sicherlich fündig.

Naturparkhaus

Markt 20, 04924 Bad Liebenwerda
Tel : 035341-471594



Die Stadt und die Region haben sich herausgeputzt für dieses geschichtstragende Großereignis. Schloss Doberlug und der Rautenstock erstrahlen in neuem Glanz und der Historische Stadtkern lädt zum Entdecken ein. Im Stadtteil Kirchhain erzählt das europaweit einmalige Weißgerbermuseum die besondere Handwerksgeschichte dieser Stadt.

Neben der Stadt sind es Vereine, Interessengruppen und insbesondere auch die regionalen Handwerker der Ernährungswirtschaft, die mit kreativen Ideen ihre Region verkörpern.

So haben sich die Bäcker und Fleischer der Stadt zusammengefunden, um gemeinsam neue ortstypische Produkte mit einem hohen Wiedererkennungswert für die Stadt zu entwickeln.

Die Bäcker grüßen mit einem süßen „Doberluger Kuss“, eine feine Makronenkomposition mit fruchtiger Füllung und einer Haube weißer Schokolade.

Rustikale Brotsorten runden das Angebot ab.

Die Fleischer präsentieren den „Kirchhainer Kringel“, eine Glaskonserve mit drei regionaltypischen Brühwurstringen. Zudem haben sie verschiedene deftige und außergewöhnliche Salami- und Speckkreationen entwickelt, die in Anlehnung an die Gerbereigeschichte der Stadt im attraktiven Design angeboten werden.



Stadt Doberlug-Kirchhain

Am Markt 8, 03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 39-0

E-Mail: info@doberlug-kirchhain.de

Kulturtouristisches Informationszentrum

Schlossplatz 1

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 68885-0

E-Mail: kti@doberlug-kirchhain.de



Fleischerfachgeschäft Neumann

Leipziger Straße 67

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 2233

Fleischerei Röhnert

Luckauer Str. 58

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 2859

Fleischerei Weiland

Leipziger Straße 37

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 34400

Bäckerei Bubner

Walter-Rathenau-Straße 14

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 22 89

Am Markt 3

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 18 58 4

Bäckerei Mammitzsch

Rathausstraße 2

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 2453

Bäckerei Gäbler

Wilhelm-Külz-Straße 7

Bahnhofsallee 10

Hauptstraße 14

03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 - 2214



FEINE, REGIONALE KÜCHE FÜR UNVERGESSLICHES FEIERN!

Im Jahr 2006 gründete ich meine Firma „Mario Pfau – Beratung|Messe|Event“. Ich arbeite deutschlandweit auf Messen und Events sowie in verschiedenen Fleischereien und gastronomischen Unternehmen, für die ich in den Schwerpunkten Küchenoptimierung, Kreative Küche, Rezepturerstellung und –kalkulation beratend tätig bin und Mitarbeiterschulungen durchführe, um Qualitätsstandards zu schaffen.

Als gebürtiger Herzberger bin ich der Region stark verbunden.

Seit Januar 2014 betreibe ich im Schloss Uebigau die Gastronomie bei sämtlichen Veranstaltungen. Großen Wert lege ich auf die Verarbeitung von regionalen Spezialitäten. Zusammen mit meinem Team stelle ich ihr individuelles Buffet oder Menü für die verschiedensten Anlässe her.

Ein ansprechendes Ambiente und der traumhafte Schlosspark bieten den idealen Rahmen zum Feiern und Verweilen. Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Kochen mit
Mario Pfau

Wir bieten an:

Kompetenter Komplettservice
„Alles aus einer Hand“

Ihr Spezialist für Hochzeiten
und Firmenfeiern in der Region

Partyservice/Catering
Wir liefern ihr individuelles Buffet
auch nach Hause

Eigene Weinkreationen
in Zusammenarbeit
mit dem Weingut Zaiß

Eventplanung und Entertainment
bei Ihrer Veranstaltung

Feine regionale Küche
für unvergessliches Feiern

Verkauf von Produkten
der Firmen Rational, F-Dick, Cool
Compact, Rommelsbacher

Kochkurse und Workshops
runden das Angebot ab

Mario Pfau
Beratung · Messe · Event
Küchenmeister / Fleischermeister
Buchenweg 14
04895 Falkenberg/Elster
Tel.: 0172-7584535

E-Mail: kontakt@mario-pfau.de

www.mario-pfau.de





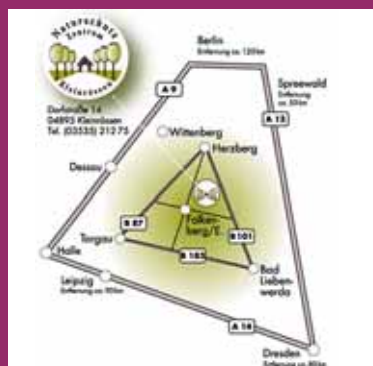
Mit dem frisch gebackenen Hefekuchen aus dem Backofen und anderen kulinarischen Spezialitäten aus der Region ist für das leibliche Wohl immer bestens gesorgt.

Besuchen Sie uns und erleben Sie die Kombination von Natur, Kultur und Culinarium.

Wir laden herzlich ein!!!

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite
www.kleinroessen.de

Naturschutzzentrum Kleinrössen
Dorfstraße 14
04895 Kleinrössen
Tel.: 03535-21275



Das Naturschutzzentrum Kleinrössen wurde 1994 gegründet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben es sich zur Aufgabe gemacht, interessierten Menschen, besonders Kindern und Jugendlichen, Probleme des Natur- und Umweltschutzes und der Ökologie, sowohl theoretisch, als auch praktisch nahe zu bringen.

Bei den naturkundlichen Führungen werden die heimischen Tier- und Pflanzenarten erklärt, verschiedene Biotoparten gezeigt und Tipps und Tricks zur Arbeit in Natur und Garten gegeben.

Immer am letzten Sonntag des Monats (April-September) öffnet es seine Pforten. Je nach Jahreszeit werden die Sonntage durch verschiedene Akteure der Region thematisch gestaltet. Neben naturkundlichen Führungen besteht auch die Möglichkeit der Durchführung von Familien- und Unternehmensveranstaltungen in unserem rustikal gestalteten Bauernhof.



Kommen Sie ins Apfelparadies und begeben Sie sich auf lehr- und erlebnisreiche Tour durch den Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen.

Er ist ein lebendes Museum: Auf drei Hektar Fläche wachsen 400 verschiedene Obstgehölze aus Urgroßmutter's Zeiten. Diese Vielfalt an altbewährten und lokalen Obstsorten ist einzigartig.

Während eines Rundgangs können Sie auf Schautafeln oder bei einer Führung Wissenswertes über die Herkunft, Eignung und Verwendung der verschiedenen Obstsorten erfahren.

Für den kleinen oder großen Hunger gibt es Kaffee & Kuchen oder Picknick auf Bestellung.

Veranstaltungstipps:

Blütenfest:

am 1. Mai, 10:00-18:00 Uhr

Gartenplausch:

jeden 4. Sonntag im Monat
14:00-17:00 Uhr

(von Mai bis August)

Apfeltag:

letzter Sonntag im September
10:00-18:00 Uhr

Auf Anfrage weitere Angebote

Kontakt:

KERNGEHÄUSE e.V.

Bahnhofstraße 18

04910 Elsterwerda

Tel.: 035341-61512

E-Mail:

Kerngehaeuse_e.V.@web.de

www.pomologischer-garten.de



Das Naturparkhaus ist das Eingangstor zum Naturpark Niederlausitzer Heide- und Kulturlandschaft. Klappen und drehen, blättern und klettern, lauschen und lesen – in der interaktiven Erlebnis- und Informationsausstellung können Erwachsene wie Kinder gleichermaßen in blühende Heide- und Kulturlandschaften, geheimnisvolle Moore und romantische Streuobstwiesen eintauchen. Hier kann man einem Auerhahn ins Auge schauen oder beim Balzen zuhören, am Rad der Louise den Gang der Bergbaugeschichte verfolgen und einen (Aus-) Blick in die Heide werfen. Weiterhin beraten wir Sie gern bei der Planung Ihrer Tages- oder Mehrtagestouren und geben Ausflugs- und Veranstaltungstipps. Ein Besuch im barrierefreien Naturparkhaus macht Lust, den Naturpark mit dem Rad, zu Fuß oder mit dem Kremser selbst zu erkunden. Kartenmaterial und ein qualitatives Sortiment regionaler Produkte stehen zum Verkauf bereit. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Besucherzentrum Naturpark
Niederlausitzer Heide- und Kulturlandschaft**
Markt 20, 04924 Bad Liebenwerda
Tel.: 035341-471594
Fax: 035341-471598
E-Mail: info@naturpark-nlh.de,
www.naturpark-nlh.de

Öffnungszeiten:
April bis Oktober
Mi - So: 09:00 - 17:00 Uhr
November bis März
Mi - Fr: 10:00 - 16:00 Uhr
Mo, Di: ganzjährig auf Anfrage

Eintritt kostenlos
Spende willkommen
Individuelle Führungen 1,50 €
Gruppenführungen
nach Vereinbarung



Der Prestewitzer Agrarmarkt organisiert jährlich ca. 10 Märkte, die als Prestewitzer Bauernmärkte über die Region hinaus bekannt sind.

Mehr als 30 Direktvermarkter aus dem Elbe-Elster-Land bieten ihre frischen Produkte an.

Neben diesen reichhaltigen Auslagen erhält der Markt immer mehr unterhaltende Bedeutung.

Verschiedene Ausstellungen und Vorführungen bereichern einige dieser Bauernmärkte.

Die Märkte finden von
März bis November
(Pause ist im Juli und August)
an jedem ersten Samstag im Monat statt.

Der Weihnachtsmarkt ist immer am zweiten Donnerstag im Dezember.

Produkte:

Getreide, Kartoffeln
Obst, Gemüse,
Fleisch- und Hausmacherwurst,
Bauernbrot, Bauernkuchen,
Molkereiprodukte, Schafskäse,
Frische Landeier,
Honig,
Fisch- und Räucherfisch,
Töpferwaren,
Säfte und Spirituosen u.v.m.

Extras: Imbissangebote und
verschiedene Ausstellungen

Hauptstraße 112

04924 Uebigau-Wahrenbrück
OT Prestewitz
Tel.: 035341 - 9126, Fax: 94870



Elstermühle Plessa
An der Elstermühle 7
04928 Plessa

Tel.: 03533 -5206
Fax: 03533- 511510
E-Mail:
elstermuehle@naturpark-nlh.de

www.naturpark-nlh.de

Öffnungszeiten:

Besichtigung Mühlenmuseum nur mit Führung
Führungen montags bis freitags in der Zeit von 9:00 - 14:00 Uhr ohne Voranmeldung
Von Mai bis September Führungen an jedem 1. und 3. Sonntag im Monat um 14:00 Uhr
Zu allen anderen Zeiten können Führungen unter 03533 5206 vereinbart werden.

Führungen:

2€ pro Person,
Mindestpreis pro Führung 6€

Die historische Wassermühle liegt idyllisch an der Schwarzen Elster und ist auf Grund ihres hervorragenden Erhaltungszustandes ein attraktives Ausflugsziel.

Urkundlich erwähnt wurde das eindrucksvolle Bauwerk bereits 1420, noch bis ins 20. Jahrhundert war die Schneide- und Getreidemühle im Betrieb.

Eine Führung durch die zum Museum umgewandelte Getreidemühle lässt Sie den Weg vom Korn zum Mehl aus erster Hand erleben. Technik, die zum Teil über 400 Jahre alt ist, begeistert Kinder wie Erwachsene gleichermaßen.

Die rustikale Gaststätte „Mühlenschänke“ vervollständigt das Ensemble und verwöhnt Besucher mit regionalen Spezialitäten oder frisch gebackenem Brot aus dem Steinbackofen.

Das Team der Elstermühle begrüßt Sie gern mit dem traditionellen Müllergruß - Glück zu!



Viele Direktvermarkter und Eigenproduzenten bieten ihre Produkte auf Elsterwerdas Marktplatz an. Der Grüne Markt findet ab April monatlich statt und je nach Jahreszeit werden frisches Obst und Gemüse, Blumen und Pflanzen, Honig, Marmelade und Saft oder Kartoffeln angeboten. Dieser Markt hat sich etabliert und erfreut sich einer großen Beliebtheit.

Termine:

April bis November
an jedem 2. Samstag im Monat
von 8.00 - 12.00 Uhr

Kontakt:

Stadtverwaltung Elsterwerda
Hauptstraße 12, 04910 Elsterwerda
Mobil: 0175-2000289
Fax: 03533-65109

E-Mail:
StadtElsterwerda@t-online.de

www.elsterwerda.de



Jedes Jahr an einem Wochenende um den 1. Mai öffnen Gärtnereien und Baumschulen ihre Betriebe für den „Kreislärtnerntag“.

Teilnehmende Betriebe und deren Öffnungszeiten sind in der Tagespresse, in Faltblättern und im Internet unter www.gaertnertag.de zu erfahren.

In den teilnehmenden Betrieben des Elbe-Elster-Kreises werden produziert:

- Balkonpflanzen
- Bäume und Sträucher
- Stauden
- Gemüse und -jungpflanzen
- Schnittblumen
- Kräuter

Ansprechpartner:

Silvia Schulze
Gärtnerei Schulze
04936 Stechau

Tel.: 035361 - 80722

E-Mail:
info@gartenbau-schulze.de

www.gaertnertag.de

KREISGÄRTNERGRUPPE ELBE-ELSTER



Gartenbau Golda

Stephan Golda · Falkenberger Str. 3
04895 Rehfeld · Tel. 035365 2653



Gartenbau Rüdiger Winde

Rüdiger Winde · Eichwald 7
03253 Schönborn · Tel. 035326 666



Klostergärtnerei Mühlberg

Ilona Hippert · Guldernstern 4
04931 Mühlberg · Tel. 035342 70070



Blumenhof Dröbner

Ellen Dröbner · 04936 Schlieben
Jagsal Nr. 22 · Tel. 035361 80366



Pflanzenbasar Christine

Christine Ulukaya · Hauptstr. 30
04916 Grassau · Tel. 035362 384



Staudengärtnerei Manig

Klaus-Peter Manig · Parkweg 19
04938 Uebigau · Tel. 035365 8390



Gärtnerei Tietze

Karin Tietze · Hillmersdorfer Str.
04936 Stechau · Tel. 03535 5817 o. 5983



**Bormann Pflanzenhandel
und Baumschule**

Michael Bormann · Dorfstr. 5b
04924 Oschätzchen · Tel. 035341 10354



Baumschule Saathainer Mühle

Anke Schenk · Reichenhainer Str. 1
04932 Saathain · Tel. 03533 162830



Gartenbaubetrieb Roland Leske

Roland Leske · Dresdener Str. 17
04924 Beutersitz · Tel. 035341 95266



Gärtnerei Schulze

Peter Schulze · Trebbuser Weg 5
04936 Stechau · Tel. 035361 80722



Baumschule Graeff

Roland Graeff · Liebenwerdaer Str. 11b
04924 Zeischa · Tel. 035341 12352

Informationen zu Öffnungszeiten und
Angeboten erhalten Sie bei den Betrieben
oder unter

www.gaertnertag.de





Unsere **Gaststätten mit Regionaler Speisekarte** bieten Ihnen ganzjährig und saisonal wechselnd regionale Köstlichkeiten, die aus heimischen Produkten zubereitet werden.

Fisch und Fleisch, Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Obstbrände - die Zutaten für die regionale Küche stammen mindestens zu 70 Prozent von Direktvermarktern aus der Umgebung. Frischer und umweltschonender können gesunde Lebensmittel für unsere kulinarischen Spezialitäten wie z.B. Döllinger Apfelmuschel nicht bezogen werden.

Mit saisonalen Leckerbissen warten unsere Gastronomen vor allem in den Niederlausitzer Heide-, Apfel- und Karpfenwochen auf ihre Gäste.

Fahren Sie in der Apfelzeit in die größte Streuobstregion Brandenburgs und überzeugen Sie sich davon, dass unsere Genuss-Wirte es meisterhaft verstehen, Wild- und Fischspezialitäten mit Äpfeln zu verfeinern und leckere Apfelmischungen zu kreieren. Dazu werden erfrischende oder heiße Apfelgetränke gereicht.



- ◆ **Hotel & Gaststätte Parkschlößchen**
04924 Bad Liebenwerda, OT Maasdorf, Dorfstraße 7
- ◆ **Gasthof „Zur Linde“**
04932 Röderland, OT Saathain, Elsterwerdaer Straße 11
- ◆ **Gasthof „Zum Eichhörnchen“**
04932 Röderland, OT Reichenhain, Dorfstraße 9
- ◆ **Gaststätte „Zum Goldenen Löwen“**
04934 Hohenleipisch, Dresdener Straße 16
- ◆ **Landgasthof „Zu den Drei Rosen“**
04924 Winkel, Hauptstraße 32
- ◆ **Hotel & Cafe Arcus Elsterwerda**
04910 Elsterwerda, Hauptstraße 14
- ◆ **Gasthof „Zum Elstertal“**
04924 Bad Liebenwerda, OT Zeischa, Dorfstraße 27
- ◆ **Oberer Gasthof Hirschfeld**
04932 Hirschfeld, Großenhainer Straße 10
- ◆ **Waldschänke Bad Erna**
03253 Doberlug-Kirchhain, Naherholungsgebiet Bad Erna
- ◆ **Restaurant & Hotel „Goldener Hahn“**
03238 Finsterwalde, Bahnhofstraße 3
- ◆ **Finsterwalder Brauhaus**
03238 Finsterwalde, Sonnenwalder Str. 13
- ◆ **Parkrestaurant Holzhof**
04910 Elsterwerda, Holzhof 1
- ◆ **Hotel Zum Vetter, Restaurant Vetterwirtschaft**
03238 Finsterwalde, Lange Straße 15
- ◆ **Restaurant „Zum Erlebnigt“**
03238 Massen/Niederlausitz, Dorfstraße 9

Manchmal fährt man an einer alten Kirche, einem malerischen See oder einem großen imposanten Baum einfach vorbei, ohne darauf näher zu achten.

In solchen Momenten wünscht man sich oft eine kurze Information. Dieses Fachwissen und die Ortskenntnis verpackt mit lustigen Anekdoten bieten ausgebildete Gästeführer, die mit viel Herz und Leidenschaft ihre Lieblingsplätze auf ihren Touren im Naturpark den heimischen und weit gereisten Zuhörern näher bringen.

Ob Sie zu Fuß, mit dem Kremser, per Rad oder Ross den Naturpark erkunden möchten, unsere Gästeführer halten vielfältige Angebote für Sie parat.

Naturparkhaus Bad Liebenwerda

Katrin Heinrich (Tel. 035341 - 471594)

„Komm, wir suchen einen Schatz - moderne Schnipseljagd mit GPS“
Kinderprogramm

Naturwacht Brandenburg

(Tel. 035341 - 10192)

„Mit den Rangern unterwegs ...“
Natur erleben

Elster-Natoureu Maasdorf

Frank Höppner / Harald Krüger
(Tel. 035341 - 49736)

„Durch Meister Bockerts Reich“
Wanderung

Verein für Stadtmarketing Bad Liebenwerda e.V.

Günter Barth (Tel. 035341 - 14777)

„Zum alten Torfstich“
Naturwanderung

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe

Sandra Stahmann, Gabriele Künkel-Hoffmann, Henrike und Stefan Röhrscheid
(Tel. 03531 / 609611)

„Phoenix aus der Grube“

Führung durch das Naturparadies Grünhaus

Harald Schneider (Tel. 035325 - 332)

„Störche, Kunst und altes Handwerk“
Radtour entlang des Storchenveges

Verein „Die Lobenburger“ e.V.

Petra Wetzel (Tel. 03533 - 7823)

„Sagenhafter Loben“
Kremsertour

KERNGEHÄUSE e.V.

Andrea Opitz (Tel. 035341 - 615-12)

„Apfelbäume - Blüenträume“
Kremsertour und Führung durch den Pomologischen Garten

Karsten Jurischka (Tel. 035341 - 23363)

„Auf Wasserwegen“
Kahnfahrt durch den „Kleinen Spreewald“

Verein für Stadtmarketing Bad Liebenwerda e.V.

Horst Burghardt (Tel. 0174 - 3206990)

„Wissens- und Liebenswertes einer Stadt“
Stadtführung in Bad Liebenwerda

Sängerstadt-Marketing e.V.

Veit Klaue (Tel. 03533 - 717830)

„Sehen, erleben, entdecken“
Stadtführung durch Finsterwalde





**Regionale
Wirtschaftsförderungsgesellschaft
Elbe-Elster mbH**



**Naturpark
Niederlausitzer
Heidelandschaft**



Herausgeber:

Regionale Wirtschaftsförderungsgesellschaft
Elbe-Elster mbH
04916 Herzberg, Ludwig-Jahn-Straße 2
Tel. 03535 - 46 26 78
www.rwfg-ee.de

Landkreis Elbe-Elster
04916 Herzberg, Ludwig-Jahn-Straße 2
Tel.: 03535 - 460
www.landkreis-elbe-elster.de

Naturparkverwaltung
Niederlausitzer Heidelandschaft
04924 Bad Liebenwerda, Markt 20
Tel.: 035341 - 6150
andrea.opitz@lugv.brandenburg.de
www.naturpark-nlh.de

Direktvermarkter der Region Elbe-Elster
Landkreis Elbe-Elster

KERNGEHÄUSE e.V.
04910 Elsterwerda, Bahnhofstraße 18
Tel.: 035341 - 615-0
kerngehaeuse_ev@web.de
www.pomologischer-garten.de

Layout, Satz, Grafik:
Webeagentur Rimpel, Thomas Rimpel
03238 Finsterwalde, Friedrich-Engels-Str. 21
Tel.: 03531 - 2111
www.2111.de

Fotos:
Veit Rößler
Archiv Naturpark
Umschlag: Stefan Körber, bertys30 - Fotolia.com
eigene Aufnahmen der Unternehmen

www.rEEgional.de



*Landkreis
Elbe-Elster*



...hier spielt die Musik.



www.rEEgional.de