

PRO AGRO MARKETINGPREIS 2026

NEUES AUS BRANDENBURG

Innovative Produkte und Vermarktungskonzepte



Direktvermarktung



Ernährungswirtschaft



Land- und Naturtourismus



Ideenschmieden 2026



Direktvermarktung

- ★ **1 Bäckerei Dorn**
- ★ **2 GROCH & ERBEN**
- ★ **3 Drehnower Hofkäserei**
- 4 Agrar Bergsdorf
- 5 Bäcker- und Konditoreninnung „Germania“
- 6 Bäckerei Exner / Tobias Exner e. K.
- 7 Bäckerei & Konditorei Plentz
- 8 Bauernhof Koch
- 9 BioBack-Haus Leib / Braumanufaktur
- 10 Brennerei Sellendorf
- 11 Confiserie Felicitas
- 12 Dr. Schulz DESTILLERIE
- 13 EISVOGEL
- 14 Hofkäserei Gut Ogrosen
- 15 Hof Bodien
- 16 JARO Betriebsgesellschaft
- 17 Kanow Mühle Spreewald
- 18 Kuli Hood
- 19 Ökodorf Brodwin
- 20 R&R Spreewald Spirits
- 21 Cafe Schauwerk / Gut Ogrosen
- 22 Seddiner Ei
- 23 Sozietätsbrauerei und Brennerei Altlandsberg
- 24 Unser Hofladen
- 25 Vermarktungsinitiative Agrofurstprodukte aus der Lausitz

Ernährungswirtschaft

- ★ ① **Gläserne Molkerei**
- ★ ② **BioBackHaus Leib**
- ★ ③ **Urstrom Jerseys**
- ★ ④ **Golßener und mago / Weinbau Dr. Wobar**
 - ⑤ California Pops
 - ⑥ Christine Berger
 - ⑦ Dreistern Konserven
 - ⑧ Das Gewölbe Nauen
 - ⑨ Golßener und mago
 - ⑩ HaferManufaktur (Havelmi)
 - ⑪ Hemme Milch
 - ⑫ Löwendorfer Geflügelhof
 - ⑬ Spreewälder BioMühle
 - ⑭ Werder Feinkost

Land- und Naturtourismus

- ★ ① **CARAVANSEREI Resort Oberhavel**
- ★ ② **Behringhof**
- ★ ③ **Förderverein Naturpark
Niederlausitzer Heidelandschaft**
 - ④ Bothur / Pension Plessa
 - ⑤ Fontane Garten
 - ⑥ Gasthof Reuner
 - ⑦ Genesis „Elbe Resort
Alte Ölmühle Wittenberge“
 - ⑧ Heidesee Esel
 - ⑨ Hof Repente
 - ⑩ Kultur & Beeren
 - ⑪ Mut zur Strecke
 - ⑫ Reiterhof Steindamm
 - ⑬ Reuners Hofgarten by Stork Club
 - ⑭ Stadt Finsterwalde
 - ⑮ SHW Tourismus
 - ⑯ Wassermühle Triglitz
 - ⑰ Wildpark Johannismühle

Inhalt

Vorwort 4

Editorial 5

Preiskategorien

■ **Direktvermarktung** 9

■ **Ernährungswirtschaft** 38

■ **Land- und Naturtourismus** 54

Impressum 71



Liebe Leserinnen und Leser,

Alljährlich im Januar übergibt der Verband pro agro in unserer Brandenburg-Halle auf der Grünen Woche die Marketingpreise in den Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung und Land- und Naturtourismus. Insgesamt stellten sich diesmal 56 Unternehmen der kritischen Sichtung durch eine Fachjury aus Wirtschafts-, Wissenschafts-, Verbands- und Medienvertretern.

Auch in diesem Wettbewerbsjahrgang zeigt sich, dass unseren Unternehmen die Ideen nicht ausgehen, dass Innovation zum Tages-

geschäft gehört, Produkte und Landurlaubsangebote immer weiterentwickelt werden.

Es ist zum einen dem Verbraucherverhalten geschuldet, dass gerade die Lebensmittelwirtschaft zu den Branchen gehört, die mit immer neuen Produktangeboten am Markt ist. Zum anderen bewirken gerade beim Essen und Trinken regionale Eigenheiten eine Vielfalt des Angebots. Novel food und „traditional food“ sind keine Gegensätze, sondern zwei Kriterien einer Kaufentscheidung, die die Verbraucherinnen und Verbraucher am Ende an der Ladentheke treffen.

In unserem Land, in dem die meisten Städte von einem agrarischen Umland umgeben sind, hat die Direktvermarktung einen hohen Stellenwert. Gerade im Ernährungshandwerk können über diese Verkaufsform beachtliche Umsätze erzielt werden. Umso wichtiger ist, dass Kundinnen und Kunden diese eher kleineren Produzenten kennen und gezielt aufsuchen können.

In der Kategorie Land- und Naturtourismus hat der Wettbewerb den Anspruch, Branden-

burg möglichst aus einer neuen, noch ungewohnten Perspektive als Reiseland zu vermarkten. Obwohl es sich längst herumgesprochen hat, dass unsere ländlichen Regionen immer eine Reise wert sind, müssen und wollen die Anbieter in jedem Jahr neu um Gäste werben.

Den Preisträgern gratuliere ich herzlich zu ihrem Erfolg. Aber längst hat es sich herumgesprochen, dass es bei diesem Preis nicht allein um die Platzierung geht. Danken möchte ich allen, die mit ihren Beiträgen dafür gesorgt haben, dass der Wettbewerbsjahrgang 2026 an die Qualität der Vorjahre anknüpfen kann und alle zusammen unser bestes Brandenburg präsentieren – bodenständig und zugleich zukunftsorientiert!

Mit herzlichen Grüßen, Ihre

Hanka Mittelstädt

*Ministerin für Land- und Ernährungswirtschaft,
Umwelt und Verbraucherschutz des Landes
Brandenburg*

Ein Land voller Ideen – Herzlich willkommen in Brandenburg!

Es gibt wieder Neues aus Brandenburg – und das bereits im 27. Jahr. Die Tradition wird jährlich mit der Jurysitzung zum Jahresende fortgeführt, bei der die Preisträger ausgewählt und im Januar 2026 im Rahmen des 100-jährigen Jubiläums der Grünen Woche feierlich geehrt werden. Für dieses Jahr haben sich insgesamt 56 Brandenburger Unternehmen und Initiativen beworben.

Eine zwölfköpfige Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung, Tourismus, Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel, Medien, Wissenschaft sowie weiteren marketing-relevanten Feldern hat unter der Leitung des Verbandes pro agro alle Beiträge begutachtet und bewertet. In dieser Broschüre werden die eingereichten Produkte, Produktideen und Vermarktungskonzepte in den Kategorien Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus vorgestellt.



Frank Lieble



pro agro e.V.



Auch im Jubiläumsjahr der Grünen Woche wird deutlich – Brandenburger Unternehmen und Initiativen sind zu jeder Zeit innovativ, kooperativ und setzen außerdem auf die Stärken und Traditionen unseres Landes.

Diese Broschüre lädt ein zu einer kurzen, inspirierenden Entdeckungsreise durch ein Land voller Engagement, Ideen und regionaler Stärke. Ein Land voller Ideen – herzlich willkommen in Brandenburg!

Entdecken Sie die Vielfalt Brandenburgs – in unseren Katalogen, Online-Angeboten und sozialen Medien



🌐 landurlaub-brandenburg.de
 📘 [brandenburgerlandpartie](https://facebook.com/brandenburgerlandpartie)
 📷 [brandenburger.landpartie](https://instagram.com/brandenburger.landpartie)



**Kostenfrei zu bestellen oder
herunterzuladen unter:**
proagro.de/kataloge-bestellen



🌐 pferdeland-brandenburg.de
 📘 [pferdeland.brandenburg](https://facebook.com/pferdeland.brandenburg)
 📷 [pferdelandbrandenburg](https://instagram.com/pferdelandbrandenburg)

Verpassen Sie nicht unsere Veranstaltungshöhepunkte 2026



🌐 brandenburger-landpartie.de

📘 [brandenburgerlandpartie](https://www.facebook.com/brandenburgerlandpartie)

📷 [brandenburger.landpartie](https://www.instagram.com/brandenburger.landpartie)



🌐 brandenburger-schlachtfest.de

📘 [brandenburgerlandpartie](https://www.facebook.com/brandenburgerlandpartie)

📷 [brandenburger.landpartie](https://www.instagram.com/brandenburger.landpartie)





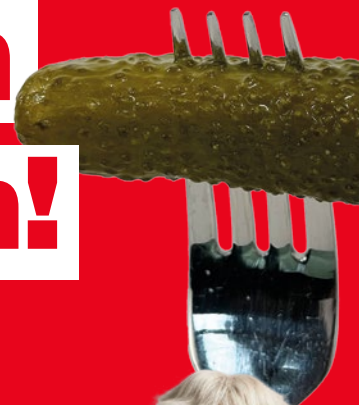
**DEINE WAHL
IST REGIONAL.**

BRANDENBURG



Ministerium für Land- und
Ernährungswirtschaft, Umwelt
und Verbraucherschutz

Wahre Helden aus der Region!



www.deine-wahl-regional.de



„Niederlausitzer Apfelstollen“ – typisch Brandenburg

Auch beim Weihnachtsgebäck schlechthin kann Regionalität genussvoll werden. Warum Rosinen aus fernen Ländern, wenn knackige Brandenburger Äpfel für den gleichen Kick sorgen? So entstand der „Niederlausitzer Apfelstollen“ – typisch Brandenburg.

Dafür wurden auch traditionelle Pfade verlassen: Weizenvollkornsauerteig aus Rotweizen (Urgetreide) sorgt für einen lockeren Teig, der mit weniger Hefe auskommt und dem süßen



Gebäck eine feine Säure verleiht. Gemahlener Waldstaudenroggen, ebenfalls aus regionalem Anbau vom Fläminger Genussland, beschert eine nussige, leicht herbe Note.

Fruchtig und brandenburgisch-national wird es mit Äpfeln eigener Ernte, die ein Bad in Calvados nehmen – eine Reminiszenz an deutsch-französische Familiengeschichte. Nach dem Backen wird der Stollen mit Vanillezucker von Havelicious aus Falkensee gezuckert, mit Calvados übergossen und flambiert – für extra Crunch und Geschmack.

Erstmals wurde der „Niederlausitzer Apfelstollen“ 2025 beim 1. Brandenburger Brotmarkt im Rahmen des 30. Apfeltages im Pomologischen Garten Döllingen präsentiert. Begeistert von der Arbeit des Kerngehäuse e. V. und dem gigantischen Apfelaufkommen im Garten entstand eine neue Kooperation: Der Apfelstollen unterstützt den Verein beim Erhalt regionaler Streuobstwiesen – ein Euro je verkauften Stollen geht als Spende an den Verein.

1

Bäckerei Dorn

Torgauer Str. 14
04924 Wahrenbrück

Geschäftsführer:
Stefan Dorn

Telefon: 035341 94436

dorn-wahrenbrueck@t-online.de
facebook: bäckerei-dorn-wahrenbrück



2

GROCH & ERBEN GmbH

Mühlenstr. 45
03046 Cottbus

Geschäftsführer:
Sören Hajak

Telefon: 0355 2892273

kontakt@grochunderben.de
grochunderben.de

GROCH 1819
ERBEN



Veganer Baumkuchen – Waldkuchen aus Cottbus

Mit dem Waldkuchen präsentiert die Baumkuchen-Manufaktur Groch & Erben eine echte Premiere: den ersten veganen Baumkuchen, der nach traditioneller Handwerkskunst auf der Walze gebacken wird. Frei von Ei und Butter, aber reich an Geschmack, verbindet er regionale Backtradition mit moderner Ernährungskultur.

Das vegane Sortiment umfasst Mini-Baumkuchen mit belgischer Zartbitterschokolade oder Fondantglasur, Baumkuchenspitzen, -kekse und -pralinen – handgefertigt, frisch



und ohne Konservierungsstoffe. So wird ein Kultgebäck für eine wachsende Zielgruppe neu interpretiert.

Über den Onlineshop, im Werksverkauf sowie bei regionalen Händlern und ausgewählten Feinkostgeschäften sind die veganen Baumkuchenvariationen erhältlich. Die Marke Groch & Erben steht für Qualität „Made in Brandenburg“ und zeigt, wie sich regionale Wurzeln und Innovation harmonisch verbinden.

Spreewälder „Gurkenkäse“ – Regionalität neu kombiniert

Dort, wo die Tradition des Spreewaldes auf das robuste Tiroler Grauvieh trifft, befindet sich die Spreewald-Alm. Sie und ihre Hofkäserei stehen für handwerkliche Fertigung und höchste Qualität ihrer Milchprodukte. Frische Milch, Käsespezialitäten, cremiger Quark und Joghurt werden hier mit Leidenschaft und Sorgfalt hergestellt – ausschließlich aus der Milch der eigenen, ökologisch gehaltenen Kühe des Tiroler Grauviehs.

Die Produkte sind im Hofladen, auf Wochenmärkten und über einen Verkaufsautomaten vor den Toren Berlins erhältlich. Auch ein Foodtruck bringt den Geschmack des Spreewaldes zu Feiern, Veranstaltungen und Jubiläen – mit regionalen Leckereien und viel Sinn für authentischen Genuss.

Traditionell reicht die Spreewald-Alm zu allen Speisen



Spreewälder Gewürzgurken, die direkt von Rabe Spreewälder Konserven bezogen werden. So entstand die Idee, den hofeigenen Käse aus der im Spreewald gewonnenen Milch

des Tiroler Grauviehs mit den berühmten Spreewälder Gurken zu kombinieren. Das Ergebnis ist der Spreewälder „Gurkenkäse“ – eine einzigartige Verbindung von mild-würzigem Hofkäse und dem unverwechselbaren Aroma der Spreewälder Gurke. So wird der Spreewald geschmacklich noch erkennbarer und auf besondere Weise in die Produkte der Spreewald-Alm integriert.



3

Drehnower Hofkäserei UG

Nordweg 3
03185 Drehnow

Geschäftsführer:
Jan Kutzbach, Marcel Schallmea

Telefon: 0152 53676191

info@spreewald-alm.de
spreewaldalm.de



4

Agrar GmbH Bergsdorf

Liebenberger Weg 12 c
16792 Zehdenick

Geschäftsführer:
Christoph Lehmann

Telefon: 033088 50247

info@wiesenrind.de
wiesenrind.de



„Springende Kuh“ – Fleischgenuss vom Bergsdorfer Wiesenrind

Mit lokal und natürlich erzeugtem Fleisch vom Bergsdorfer Wiesenrind wird dieser Fleischkäse handwerklich aus 100 Prozent Rindfleisch und ausschließlich mit Naturgewürzen hergestellt. Zuhause frisch im Ofen gebacken, springt der Fleischkäse bereits nach 20 Minuten verzehrfertig aus dem Glas. Ob direkt aus dem Ofen oder abgekühlt auf dem Brot – er ist immer ein Genuss.

Eine liebevolle Aufzucht, artgerechte Haltung, respektvoller Umgang sowie die stressfreie Schlachtung spiegeln sich in der Qualität des Produkts wider. Dabei wird bewusst auf Phosphat und andere künstliche Zusatzstoffe verzichtet.

Die lokale Erzeugung im Kreislauf der Agrar GmbH Bergsdorf – mit Gewürzen



und Verpackungen aus Brandenburg – macht das Produkt einzigartig regional. Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette wird großgeschrieben. Somit kann beste Qualität nicht nur garantiert, sondern auch versprochen werden!

Regionalbrot – vom Korn bis zur Kruste

Ein Brot, das Brandenburg erschmecken lässt: Der Wettbewerbsbeitrag vereint regionale Zutaten, traditionelles Handwerk und echtes Herkunftsbewusstsein. Hergestellt aus brandenburgischem Getreide, welches in den Oderland Mühlenwerken in Müllrose zu Mehl verarbeitet wird, sowie Kartoffeln und Zwiebeln aus regionalem Anbau. So entsteht ein rustikales Sauerteigbrot mit unverwechselbarem Charakter. Das Rezept wurde von Bäckermeister Uwe Mahlkow (Bäckerei Mahlkow) und Michael Steege (Oderland Mühlenwerke) entwickelt und steht für die enge Zusammenarbeit regionaler Produzenten und Partner.

Die Mehlerzeugung erfolgt mit 100 Prozent Strom aus Wasserkraft – ein klarer Beitrag zu einer klimafreundlichen Herstellung. Der Einsatz von Sauerteig ohne Zusatzstoffe schont Ressourcen,



vermeidet Chemie und steht für ehrliches, nachhaltiges Bäckerhandwerk. Alle Mitglieder der Bäcker- und Konditoreninnung „Germania“ können nun nach diesem Rezept unter Verwendung der dazugehörigen Zutaten ein Brot backen, das durch kurze Wege, handwerkliche Herstellung und die Verwendung ausschließlich brandenburgischer Rohstoffe

echte Regionalität verkörpert. Ein Stück Brandenburg, das man schmecken kann – vom Korn bis zur Kruste.

5

Bäcker- und Konditoreninnung „Germania“

Küstriner Str. 10
15517 Fürstenwalde

Geschäftsführer:
Uwe Mahlkow

Telefon: 03361 32320

mahlkow-uwe@t-online.de
t1p.de/baeckerinnung-germania



6

Bäckerei Exner / Tobias Exner e.K.

Im Schäwe 9
14547 Beelitz

Geschäftsführer:
Tobias Exner

Telefon: 033204 48130

info@baeckerei-exner.de
baeckereiexner.de



„MBS-Exner-Engagement-Brot“ – Gemeinsam Gutes tun

Das „MBS-Exner-Engagement-Brot“ ist ein gemeinschaftliches Projekt der Bäckerei Exner, der Mittelbrandenburgischen Sparkasse und der Arche Potsdam. Im Mittelpunkt steht ein handwerklich gefertigtes 100 Prozent Roggenbrot aus Mehl von der eigenen Mühle und Roggen aus der Region. Mit jedem verkauften Brot fließen 30 Cent in Bildungsprojekte für benachteiligte Kinder in Brandenburg.

Die Aktion verbindet regionale Wertschöpfung mit sozialem Engagement und wird über Fachgeschäfte, digitale Kanäle, Vereinsnetzwerke und Pressearbeit bekannt gemacht. Sie zeigt, wie Wirtschaft, Handwerk und Sozialarbeit gemeinsam Verantwortung übernehmen – für die Region, ihre Menschen und ihre Zukunft.

Die Initiative schafft einen dreifachen Mehrwert für Brandenburg – sozial, wirtschaftlich und gesellschaftlich. Sie unterstützt Kinder und Jugendliche in schwierigen Lebenslagen, fördert das regionale Handwerk und die lokale Wertschöpfung und stärkt das Gemein-



schaftsgefühl durch die Zusammenarbeit von Wirtschaft, Finanzwesen und Sozialarbeit.

Das Projekt ermutigt Unternehmen, eigene Kompetenzen und Netzwerke zu nutzen, um sich sozial und regional zu engagieren. Wenn Wirtschaft, Handwerk und Gesellschaft zusammenwirken, entsteht Hilfe dort, wo sie gebraucht wird – und eine neue Sichtbarkeit für regionale Erzeugnisse, Werte und Haltung.

„Astreines Bäckertoast“ – Handwerk trifft Nachhaltigkeit

Toastbrot ist das meistgekauftete Brot in Deutschland. Das Familienunternehmen in fünfter Generation, die Bäckerei & Konditorei Plentz in Oberhavel, greift diese Vorliebe auf und bietet ein handwerklich hergestelltes Produkt nach eigenem Rezept an.

Entstanden ist das „astreine Bäckertoast“ – gebacken mit den Urgetreidesorten Dinkel und Waldstaudenroggen. Dieses hochwertige Toastbrot vereint traditionellen Geschmack mit Nachhaltigkeit und setzt neue Maßstäbe im Sortiment. Es überzeugt durch seinen vollmundigen, natürlichen Geschmack und kommt vollkommen ohne Konservierungsstoffe aus.

Dank der Zugabe von Pastinake und Karotte hat es eine saftige Krume und bleibt länger frisch. In den zehn Filialen wird das Brot stets frisch geschnitten, damit die Oberfläche nicht austrocknet und das Brot seine Frische behält. Außerdem ist das Bäckertoast in zwei Sandwichvarianten erhältlich – mit Käse und Pute oder mit einem Curry-Dattelaufstrich.

Und das Beste: Mit jedem verkauften Brot wird die Pflanzung neuer Bäume in Oberhavel unterstützt. Pro Brot fließen 20 Cent in ein gemeinsames Nachhaltigkeitsprojekt mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald, Regionalverband Oberhavel e. V.. Im Herbst 2025 pflanzten Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit der Bäckerei den ersten neuen Wald. Ganz nach dem Motto: „Toasten und Wald boosten“.



7

Bäckerei & Konditorei Plentz GmbH & Co. KG

Dorfstr. 43
16727 Oberkrämer OT Schwante

Geschäftsführer:
Ralph Keidel, Maximilian Schöppner

Telefon: 033055 79010

info@plentz.de
plentz.de



8

Bauernhof Koch

Großmutter Dorfstraße 63
16775 Löwenberger Land

Geschäftsführer:
Ronald Koch

Telefon: 033084 60737

Bauernhof.koch@freenet.de
bauernhofkoch.de



Bauernhof Koch – Mobile Hühnervermietung zum Erleben

Mit der mobilen Hühnervermietung bringt der Bauernhof Koch Landwirtschaft dorthin, wo Menschen leben und lernen. Familien, Kitas, Schulen und Senioreneinrichtungen erhalten Hühner inklusive Stall, Zaun, Futter und Zubehör – alles im Rundumsorglos-Paket. Voraussetzung sind lediglich rund 20 bis 25 Quadratmeter Fläche. Die Mietdauer liegt zwischen einer Woche und drei Monaten.

Das 2023 entstandene Angebot schafft direkte Erlebnisse: Familien versorgen die Tiere selbst und entwickeln ein neues Bewusstsein für Lebensmittel. Kinder in Bildungseinrichtungen erleben Haltung, Fütterung und den Ursprung des Eis hautnah. In Seniorenzentren fördern die Tiere Austausch, Erinnerungen und Gemeinschaft.

Auch regionale Kreisläufe stehen im Fokus: Futter und Einstreu stammen vom Bauernhof Koch. Das Equipment wird teilweise in

Zusammenarbeit mit regionalen Handwerksbetrieben produziert.

Das Projekt schlägt Brücken zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung sowie zwischen Stadt und Land. Persönliche Gespräche bei Lieferung und Abholung eröffnen Dialoge, wo sonst kein Kontakt besteht. So entstehen Wertschätzung für Tier, Ei und Regionalität sowie ein neues Verständnis für landwirtschaftliche Arbeit. Die Zusammenarbeit mit öffentlichen Trägern wächst kontinuierlich.



Aus Malz und Mehl – „Bierbrot“ vom Forsthaus Templin & BioBackHaus Leib

9

Tradition, Handwerk und regionale Verbundenheit vereinen sich in einem besonderen Brot: dem „Bierbrot“ – einem runden, rustikalen 500-Gramm-Laib, leicht bemehlt und voller Charakter. Hergestellt aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen aus Brandenburg, entsteht hier ein ehrliches Stück Genuss. Etwa siebenzig Prozent Dinkel und dreißig Prozent Roggen, frisch in der Wustermarker Mühle Wolter vermahlen, bilden die Grundlage für den unverwechselbaren Geschmack.

Veredelt wird das Brot mit zwei Sorten Malz aus der Braumanufaktur Forsthaus Templin, die auch das Brandenburger Urbier – ein Braunbier – in traditioneller Handwerkskunst braut. Verwendet wird dabei Unterdoldenhopfen nach Naturland-Richtlinien, eine ursprüngliche und besonders naturbelassene Hopfenform.

Das „Bierbrot“ steht für gelebte Kooperation zwischen dem BioBackHaus Leib aus Wustermark und der Braumanufaktur Forsthaus Templin aus Potsdam – zwei regionale Betriebe, die Nachhaltigkeit leben. Kurze Wege, transparente Produktion und der bewusste



Verzicht auf Pestizide sichern die Biodiversität und schützen die Umwelt.

Ein QR-Code auf jeder Brotbanderole öffnet den Blick hinter die Kulissen: Von der historischen Brauanlage aus dem Jahr 1920 bis zum Backen im Etagenofen lässt sich nachvollziehen, wie Brandenburg schmeckt – authentisch, biologisch und ursprünglich.

„Bierbrot“ – gebacken aus Leidenschaft, gebraut mit Geschichte. Ein echtes Stück Brandenburg.

BioBackHaus Leib GmbH

Leipziger Str. 2
14641 Wustermark

Geschäftsführer/in:
Jochen Delaunay, Karsten Freudenreich,
Hans Leib, Katja Schwab

Telefon: 0173 6009542

delaunay@das-biobackhaus.de
das-biobackhaus.de

Braumanufaktur GmbH

Templiner Straße 102
14473 Potsdam

Geschäftsführer:
Jörg Kirchhoff, Thomas Köhler

Telefon: 033209 217979

thomas@braumanufaktur.de
braumanufaktur.de

BioBackHaus.
Bauen und backen mit Seele



10

Brennerei Sellendorf GmbH

Dorfstr. 29
15938 Steinreich OT Sellendorf

Geschäftsführerin:
Annette Diebow

Telefon: 035452 647

info@brennerei-sellendorf.de
brennerei-sellendorf.de



Sellendorfer Kräuterlikör „halb & halb“ – Tradition trifft Moderne

In der Brennerei Sellendorf trifft traditionelles Handwerk auf moderne Ideen. Die Vielfalt des Angebotes der Brennerei erstreckt sich vom klassischen Korn hin zu Variationen an Kräuter- und Fruchtlikören, die im südbrandenburgischen Raum vermarktet werden. Die Zutaten stammen stets aus der Region. Mit viel Sorgfalt entsteht hier ein Produkt, das jährlich mit dem Zertifikat „resources SAVED“ ausgezeichnet wird.

Bei einer Führung durch die Brennerei erleben Besucherinnen und Besucher, wie aus regional angebautem Getreide zunächst Rohalkohol entsteht, der anschließend als Likör veredelt wird. Dabei haben sie Gelegenheit, eine Vielzahl der Produkte zu verkosten.

Der Kräuterlikör „halb & halb“ mit 30 Volumenprozent steht für eine moderne Interpretation klassischer Kräuterliköre. Er verbindet die kräftige



Würze traditioneller Kräuter mit der feinherben Süße der Bitterorange. So entsteht ein ausgewogener Geschmack, der zugleich herb und angenehm süß ist. „Halb & halb“ wird sowohl als klassischer Digestif nach dem Essen als auch als Basis für Cocktails oder Aperitifs geschätzt – ein Beispiel dafür, wie Brandenburger Brennkunst Tradition und Moderne vereint.

Schokolierete Maulbeeren – Lausitzer Tradition neu belebt

Im SchokoLadenLand wird Regionalgeschichte genussvoll neu erzählt – inspiriert von der einst auch in der Lausitz verbreiteten, heute jedoch weitgehend vergessenen Maulbeerkultur für die Seidenraupenzucht. Seit 1815 gehört das ehemals sächsische Spremberg zu Brandenburg und damit zu Preußen. So ist der Maulbeerbaumanbau für das in Preußen bereits im 18. Jh. gestartete Seidenraupenprogramm für diese Region ab 1827 belegt.

Das Familienunternehmen greift diese Tradition auf und verwandelt sie in ein außergewöhnliches Schokoladenprodukt: getrocknete Maulbeeren, umhüllt von zartschmelzender belgischer Vollmilchschokolade, verfeinert mit Heidelbeerpulver. So vereinen sich handwerkliche Confiseriekunst und regionales Erbe zu einer süßen Hommage

an Brandenburgs Vergangenheit – zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis, das Geschichte, Nachhaltigkeit und Genuss miteinander verbindet. Ein Produkt, dass die „Schokoladenseite der Lausitz“ zeigt.

Das Ziel ist, die fast vergessene Maulbeere als wertvolle Frucht der Lausitzer Kulturlandschaft wieder ins Bewusstsein zu rücken – nicht nur als historisches Relikt, sondern als schmackhafte Zutat mit Potenzial für zeitgemäße, kulinarische und regionale Produkte.



11

Confiserie Felicita's

Schokoladenweg 1
03130 Spremberg

Geschäftsführer/in:
Goedele Matthyssen, Peter Bienstman

Telefon: 035698 80 55 56 2

marketing@confiserie-felicita's.de
felicita's-schokolade.de

felicita's
CHOCOLATIER



12

Dr. Schulz DESTILLERIE

Dorfstraße 16
16356 Werneuchen OT Krummensee

Geschäftsführer:
Ronald Schulz

Telefon: 033438 67277

halbsowild@email.de
pilzhof.de



Vom Fund zur Marke – Der „Schiefe Otto“ aus Krummensee

Im Mai 2025 wurde auf einem Acker in Krummensee (Barnim) eine Silbermünze entdeckt – ein mittelalterlicher brandenburgischer Denar. Solche Münzen wurden hauptsächlich im Zeitraum von 1270 bis 1305 geprägt. Es ist sehr wahrscheinlich, dass die Münze den zu dieser Zeit regierenden Markgrafen Otto IV. darstellt.

Da die gefundene Münze eine Fehlprägung ist, wird sie liebevoll als „Der schiefe Otto von Krummensee“ bezeichnet. Der Name ist beim Deutschen Patent- und Markenamt registriert.

Der Fund war Anlass, ein regionales Produktkonzept mit Erzeugnissen wie Kräuterlikör und Keksen zu entwickeln. Seit Oktober 2025 wird der Kräuterlikör „Schiefer Otto“ aus regionalen Bio-Kräutern in eigener Manufaktur hergestellt und im Hofladen sowie über



regionale Partner vertrieben. Auf dem Etikett wird die Geschichte des Fundes erzählt, während der Korken des Likörs einen Einkaufs-Chip mit dem Abbild der Silbermünze trägt.

Ein Teil des Verkaufserlöses des Kräuterlikörs fließt in die Arbeit des örtlichen Heimatvereins – so leistet der Brandenburger Markgraf auch nach über 750 Jahren noch einen sozialen Beitrag für seine Region.

Eisvogel – Eisgenuss aus dem Herzen des Spreewalds

Eisvogel steht für handgemachtes Eis aus dem Herzen des Spreewaldes, das regionale und traditionelle Zutaten zu neuen Geschmackserlebnissen verbindet. Milch aus Byhleguhre, Spreewälder Gurken, Honig lokaler Imkerinnen und Imker oder Leinöl aus Cottbus verleihen den Kreationen den unverwechselbaren Geschmack ihrer Herkunft. So entstehen Sorten wie Gurkeneis oder Quark-Leinöl-Eis, die Tradition und Moderne auf genussvolle Weise vereinen.

Die konsequente Verbindung regionaler Rohstoffe mit handwerklicher Qualität und



kreativen Rezepturen macht den Spreewald in einer neuen kulinarischen Dimension erlebbar. Zugleich stärkt sie die enge Zusammenarbeit regionaler Produzenten und die lokale Wertschöpfung.

Eisvogel ist damit mehr als ein Produkt: Es ist Botschafter der Region – für Nachhaltigkeit, Handwerkskunst und Genuss aus Brandenburg, geschätzt von Einheimischen, Gästen und allen, die den Spreewald kulinarisch entdecken möchten.



EISVOGEL Burg/ Willi Löben

13

EISVOGEL – Eisgenuss aus dem Herzen des Spreewalds!

Hauptstr. 39
03096 Burg (Spreewald)

Geschäftsführer/in:
Christin Jarick, Martin Libutzki

Telefon: 035603 759102

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



14

Hofkäserei Gut Ogrosen GmbH

Zur alten Mühle 3
03226 Vetschau/Spreewald

Geschäftsführer:
Robert Dommel

Telefon: 035436 139977

kaeserei@gut-ogrosen.de
gut-ogrosen.de



„Berta“ – Bio Rohmilchkäse aus der Niederlausitz



Berta“ ist ein Bio-Rohmilchhartkäse, der aus frischer Demeter-Heumilch vom Gut Ogrosen handwerklich in einem traditionellen Kupferkessel in der hofeigenen Käserei hergestellt wird. Die Reifezeit des Käses beträgt mindestens zehn Monate. Dank des natürlichen Klimas im Ziegelgewölbekeller und der regelmäßigen, manuellen Pflege entwickelt er ein ausgewogenes, fein-süßliches Aroma.

Jede Charge ist einzigartig, da die Milchezusammensetzung im Jahresverlauf leicht



schwankt und stets naturbelassen sowie frisch verarbeitet wird. Erhältlich ist der Käse im Hofladen, in regionalen Hotels und gastronomischen Betrieben sowie auf ausgewählten Wochenmärkten und Veranstaltungen in der Lausitz und im Spreewald.

Der Name „Berta“ ist einer ehemaligen Kuh gewidmet, die als Herdenführerin durch ihren besonderen Charakter und ihr hohes Alter einen bleibenden Eindruck bei den Stallmitarbeitenden hinterlassen hat.

„Hanflingkäse“ – Hofprodukt mit Tradition und Innovation

Der „Hanflingkäse“ verbindet zwei Hofprodukte zu einer besonderen Geschmackserfahrung: ein Weichkäse, veredelt in milder Salzlake, kombiniert mit hofeigenen Hanfsamen. Die cremig-nussigen Aromen treffen auf knusprigen Crunch und salzige Feta-Note.

Der Käse steht für 100 Prozent Hofqualität – Milch aus eigener Produktion, Hanfsamen von eigenen Feldern und Käseherstellung direkt am Hof. Kurze Transportwege, regionale Rohstoffe und lokale Kooperationen garantieren eine transparente Wertschöpfungskette.

Der „Hanflingkäse“ wird am Hof produziert, im Hofladen vermarktet und im Café angeboten. Der Ausbau des Hanfling-Angebots im Café sowie regionaler Partnerschaften wird durch eine lokale Produktlinie als Markenmerkmal und erweiterten Sortimentsumfang ergänzt. Begleitet wird das Vorhaben von gemeinschaftlichen Events zur Stärkung des regionalen Profils.

Langfristig rückt die erlebbare Hanfnutzung in Landwirtschaft und Ernährung in den Mittelpunkt – die Hanfpflanze als Schlüssel-

komponente für Qualität, Regionalität und Innovation. Bergsdorf symbolisiert regionale Identität: Der Hof Bodien wird seit neun Generationen geführt und verbindet traditionelle Landwirtschaft mit zukunftsorientierten Ideen.

Der „Hanflingkäse“ vom Hof Bodien verkörpert diese Verbindung. Ein lokal verwurzelter Hof mit transparenten Produkten und einer Hoftradition, die in die Zukunft blickt.



15

Hof Bodien

Bergsdorfer Dorfstraße 7
16792 Zehdenick OT Bergsdorf

Geschäftsführer:
Julian Dittmann, Bernd Bodien

Telefon: 033088 708141

GbR@Bodien.de
Bodien.de



16

JARO Betriebsgesellschaft mbH

Rudolf-Breitscheid-Str. 134 e
14482 Potsdam

Geschäftsführerin:
Alena Gruber

Telefon: 0331 81323845

kontakt@magusti2018.com
magusti2018.com



„Magusti“ – Manufakturprodukte aus Meisterhand

In einer Zeit des ständigen Wandels bewahrt Magusti Werte, die Bestand haben: handwerkliche Qualität, ehrliche Zutaten und den Respekt vor natürlichen Prozessen.

Die luftgetrockneten Salami des Unternehmens werden aus Fleisch verantwortungsvoller Herkunft und reinen Gewürzen nach einem traditionellen Herstellungsverfahren gefertigt

– ohne Pökelsalz, ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Aromen. Während die Salami langsam reifen, entwickeln sie ein vollmundiges Aroma, das Tiefe, Natürlichkeit und Ursprünglichkeit vereint.

Jede einzelne Salami steht für das gelebte Qualitätsversprechen der Manufaktur: transparent, ehrlich und geprägt vom Anspruch,

Genuss im Einklang mit Natur und Handwerk zu schaffen.

Das Ergebnis ist ein Geschmackserlebnis, das fein und zugleich charaktervoll ist – für Menschen, die Qualität und Authentizität schätzen und Produkte bevorzugen, die mit Sorgfalt, Respekt und echter Leidenschaft entstehen.

Tradition, die man schmeckt. Handwerk, dem man vertraut. Genuss aus Brandenburg.



Spreewald-Leinöl im Jubiläumsdesign zu 100 Jahre Grüne Woche

Zum 100-jährigen Jubiläum der Grünen Woche feiert die Kanow Mühle Spreewald mit ihrer Jubiläumsedition des Spreewald-Leinöls Tradition, Qualität und Regionalität. Das kaltgepresste, naturbelassene Öl aus sorgfältig ausgewählten Leinsamen vereint über hundert Jahre Handwerk mit modernem Design. Es steht für nachhaltige Herstellung, den direkten Kontakt zu Kundinnen und Kunden sowie die kulinarische Vielfalt Brandenburgs.

Das Spreewald-Leinöl ist ein echtes Brandenburger Produkt: Die Leinsaat stammt überwiegend aus der Region Spreewald, die Verarbeitung erfolgt in der historischen Kanow Mühle in Sagritz, Abfüllung und Versand finden ebenfalls vor Ort statt. Vom Anbau über die handwerkliche Herstellung bis zur Vermarktung bleibt das Produkt vollständig regional verankert – jede Flasche verkörpert authentische Brandenburger Qualität.

Die Grafiken des Etiketts wurden in enger Zusammenarbeit mit Arne Design entwickelt und realisiert. Sie sind die künstlerische

Ausgestaltung des musealen Gesamtkonzepts der Kanow Mühle, welches sich derzeit in der Umsetzung befindet. Die Jubiläumsedition symbolisiert den Brückenschlag zwischen Geschichte und Gegenwart und zeigt, dass regionale Produkte mit Leidenschaft, Transparenz und Heimatbewusstsein Zukunft haben. Design: ArneDesign, Berlin



17

Kanow Mühle Spreewald

Kanowmühle 1
15938 Golßen GT Sagritz

Geschäftsführer:
Christian Behrendt

Telefon: 035452 507

info@kanow-muehle.de
spreewald-versand.de
kanow-muehle.de



**KANOWMÜHLE
SPREEWALD**



18

Kuli Hood gUG

Projektbüro OKH: Am Kanal 16-18
14467 Potsdam

Geschäftsführerin:
Marion Reiners

Telefon: 0172 8563127

info@omas-kalter-hund.de
omas-kalter-hund.de



„OKH – Omas Kalter Hund“ – Handmade in Brandenburg

OKH – Omas Kalter Hund“: Handmade in Brandenburg“ interpretiert den Kultklassiker der DDR neu – handgemacht nach echten Familienrezepten und gefertigt von Brandenburger Frauen in Michendorf. Hier bringen Frauen ab 60 ihre Familientraditionen, ihr handwerkliches Können und ihre

Geschichten ein und schaffen so ein Produkt, das Perspektiven schafft und Generationen verbindet.

Mit regionalen Zutaten wie Äpfeln, Nüssen und Sanddorn etc. entstehen moderne Varianten des Kalten Hundes, die vertraut schmecken und zugleich überraschen.

Kreationen wie „Omas Kalter Hund“ – Apfel-Mitte, „Omas Kalter Hund“ – Elisabeths Vollkorn mit Karamell oder die handlichen „Welpen to go“ erzählen Geschichte(n) und machen warm ums Herz. Jede Packung ist nachhaltig, liebevoll verpackt und trägt den Charme echter Handarbeit.

„OKH – Omas Kalter Hund“: Handmade in Brandenburg steht für gelebte Handwerkstradition, soziale Innovation und genussvolle Regionalität – ein Stück Brandenburg, das zeigt, wie aus Erinnerungen Zukunft entsteht. 100 Prozent Brandenburg – von der Zutat bis zur Geschichte.



Hummus aus Brandenburg – Bio, regional und nachhaltig



Aus regional angebauten Bio-Kichererbsen aus Brandenburg entsteht ein hochwertiger Hummus, entwickelt in Kooperation zwischen dem Kiwerta-Projekt, dem Wert-NetBB und dem Ökodorf Brodowin. Das Produkt stärkt die regionale Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Vermarktung.

Die Verarbeitung erfolgt im Ökodorf Brodowin. Die Vermarktung erfolgt über den eigenen Online-Shop mit Lieferservice, der Kundinnen und Kunden in Berlin und Branden-

burg direkt beliefert. Nachhaltigkeit zeigt sich durch kurze Transportwege, biologische Rohstoffe sowie plastikfreie Verpackungen in Pfand- und Weckgläsern.

Das Projekt steht exemplarisch für gelungene Zusammenarbeit und fördert eine zukunftsfähige, umweltfreundliche Lebensmittelversorgung in Brandenburg. Mit diesem Produkt wird nicht nur ein kulinarisches Erlebnis geboten, sondern auch das Bewusstsein für den Wert regionaler Erzeugnisse gestärkt.

19

Ökodorf Brodowin GmbH & Co. Vertriebs KG

Carl-von-Linde-Str. 4
16225 Eberswalde

Geschäftsführer:
Ludolf von Maltzan

Telefon: 03334 81 81 300

info@brodowin.de
brodowin.de



20

**R&R Spreewald Spirits UG
(haftungsbeschränkt)**Gartenstr. 10 c
15907 LübbenGeschäftsführer:
Robert Rau, Ronny Graßmann

Telefon: 0176 31515658

spreewaldspirits@gmail.com
spreewitz-gin.de

„Spreewitz Gin“ – Eine Hommage an die Fürstin Lucie Pückler

Die Idee zum „Spreewitz Gin“ entstand aus einem alten Familienrezept der Familie Spreewitz. Auf Grundlage eines Gurkenrezepts wurde zunächst der „Opa Horst Gin“ entwickelt, kurz darauf folgte der „Oma Gitti Gin“. Mit diesen Kreationen begaben sich die Gründer auf zahlreiche Märkte und Veranstaltungen – darunter das Gartenfestival am Schloss Branitz. Nach einem Tasting mit dem Vereinsvorsitzenden entstand dort die Idee, der Fürstin Lucie Pückler einen eigenen Gin zu widmen, der zu ihrem 250. Geburtstag im Jahre 2026 präsentiert werden sollte. Gesagt – getan!

Inspiration boten die Umgebung, die kunstvoll angelegten Parkanlagen und die histori-



schen Räume des Schlosses Branitz. Der Gin ist wie ein Spaziergang durch Geschichte und Natur zugleich – beginnend unter hohen Bäumen, zwischen duftenden Blumenbeeten, vorbei an Sträuchern und stillen Gartenecken, bis hinein in die fürstlichen Zimmer, wo man zur Ruhe kommt und zu einem Getränk seinen Platz findet.

So eröffnet der Gin seine Geschmacksreise mit einem zarten Hauch der Branitzer Ananas, führt durch die würzigen Parkanlagen, entlang farbenfroher Blumenbeete zu den prächtigen Salons des Schlosses Branitz.

So ist der „Fürstin Lucie Pückler“-Gin nicht nur ein edles Destillat, sondern eine Hommage an Landschaft, Geschichte und die feinsinnige Welt des Branitzer Parks.

Ogrosener „Dinkelmürbchen“ – kreiert vom Schauwerk und dem Gut Ogrosen

Das „Dinkelmürbchen“ ist ein feines Gebäck aus Brandenburg, entstanden mit dem Schauwerk – einer traditionsreichen Biomanufaktur – und dem landwirtschaftlichen Biobetrieb Gut Ogrosen. Verarbeitet werden Dinkelmehl aus eigenem Ogrosener Anbau und regionale Freiland Eier, die dem Gebäck

seinen charakteristischen Geschmack verleihen. Das handwerklich hergestellte Produkt steht für kurze Wege, ehrliche Zutaten und die enge Verbindung von Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk in der Region.

Auch optisch präsentiert sich das „Dinkelmürbchen“ als echtes Stück Brandenburg:

Das Etikett stammt von der Calauer Künstlerin und Frohnatur Laura Bauer und vereint Regionalität, Kreativität und Lebensfreude.

Das „Dinkelmürbchen“ steht beispielhaft für eine gelebte Kooperation zwischen landwirtschaftlicher Erzeugung und handwerklicher Verarbeitung – ein authentisches Brandenburger Produkt, das Regionalität und Genuss auf genussvolle Weise verbindet.



21

Cafe Schauwerk

Markt 2, 03229 Altdöbern

Inhaberin:
Marie Läser

Telefon: 035434 665960

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

Gut Ogrosen

Ogrosener Dorfstraße 35
03226 Vetschau/Spreewald

Inhaber:
Lucas Lütke Schwienhorst
Telefon: 0151 296 863 62

hofladen@gut-ogrosen.de
gut-ogrosen.de

Schauwerk
CAFÉ | KONZERTS | MANUFAKTUR

Gut Ogrosen
Hofkücherei



22

Seddiner Ei

Seddin 12 a
16928 Groß Pankow

Geschäftsführer:
Knut Primann

Telefon: 0173 3977993

seddiner-ei@web.de
Instagram: [seddiner.ei](#)



„Seddiner Wandervögel“ – Eine Idee rollt durchs Land

In Seddin steht artgerechte Tierhaltung im Mittelpunkt des brandenburgischen Landlebens: Legehennen verschiedener Rassen leben in Hühnermobilen und Freilandställen mit reichlich Auslauf zum Scharren, Picken und Sandbaden. Das Futtergetreide stammt aus einem Umkreis von nur 20 Kilometern. Die Eier werden über lokale Einzelhändler, Gastronomiebetriebe und direkt vor Ort vermarktet – so wird Regionalität transparent und sichtbar.

Aus der mobilen Haltung entstand die Idee der „Seddiner Wandervögel“ – ein aus regionalen Materialien detailgetreu nachgebautes Mini-Hühnermobil für Kitas, Schulen und

Senioreneinrichtungen. Ausgestattet mit Legenestern, Futterautomaten, Lichtsteuerung und Auslaufklappe. Es vermittelt anschaulich wie Hühner leben, Eier entstehen und regionale



Wertschöpfungsketten funktionieren. Kinder übernehmen Verantwortung, erleben Landwirtschaft mit allen Sinnen und entwickeln Wertschätzung, während ältere Menschen Erinnerungen teilen.

Das Projekt wird in Zusammenarbeit mit Edeka Bockelmann umgesetzt und zeigt praxisnah, wie nachhaltige Landwirtschaft und bewusster Konsum zusammenwirken können. Es ist ein gelungenes Beispiel für brandenburgische Regionalität, Bildungsarbeit und gelebte Nachhaltigkeit.

Sieben Sünden im Glas – Weinbrand aus Altlandsberg

Manchmal beginnt Großes mit einer kleinen Schnapsidee – und so entstand ein Weinbrand, der Brandenburgs Brennereikunst neu definiert. Mit den „Sieben Sünden in Gläsern“ hat die Sozietätsbrauerei und Brennerei Altlandsberg AG eine fast vergessene Tradition wiederbelebt – echten deutschen Weinbrand. Entstanden sind sieben unverwechselbare Brände, die nach aufwendiger Herstellung und strenger amtlicher Prüfung den geschützten Titel „Deutscher Weinbrand“ tragen dürfen – eine seltene Bezeichnung, die echtes Handwerk auf höchstem Niveau bestätigt.

Zwei Jahre lang reiften die Destillate in ausgewählten Barriquefässern, die zuvor Rotwein, Weißwein oder Portwein beherbergten, und entwickelten dabei ihre ganz eigene Persönlichkeit. Benannt nach den sieben Todsünden – von Zorn bis Wollust – verbinden sie handwerkliche Präzision mit künstlerischer Kreativität und einer Prise Charme.

Produziert, abgefüllt und gestaltet in Altlandsberg, steht dieses Projekt für Leidenschaft, Kreativität und die Wiederentdeckung märkischer Brennereikunst – ein edles Stück Brandenburg, das im Glas zum Leben erwacht.



23

Sozietätsbrauerei und Brennerei Altlandsberg AG

Bernauer Str. 22
15345 Altlandsberg

Vorstand:
Torsten Jakubik, Mike Schieferdecker

Telefon: 033438 644916,
0176 34444478

info@sbb-altlandsberg.de
henry.gudzinski@gmail.com
sbb-altlandsberg.de



24

Unser Hofladen UGDöllinger Str. 4
04928 PlessaGeschäftsführerin/Prokuristin:
Katrin Bothur

Telefon: 0172 7552668

katrin@bothur.eu
unserhofladen-plessa.de

Heimat verbindet – Honigbärchen & Lieferservice aus Plessa

Heimat verbindet – mit dem Plessaer Honigbärchen, hergestellt in Kooperation mit der Freizeitimkerei Fuhrmann, kommt echtes Heimatgefühl auf. Der Honig besteht zu 100 Prozent aus Robinie und hat Bioqualität. Er wird mit viel Liebe handgemacht – und das schmeckt man. Robinienhonig bleibt lange flüssig und eignet sich dadurch ideal für Tee, Brot oder zum Verfeinern von Speisen.

Das Honigbärchen wurde gemeinsam mit Familie Fuhrmann speziell für den Hofladen entwickelt und hat sich rasch zum Verkaufsschlager entwickelt – ob als Geschenk, Mitbringsel oder zum Selbstgenießen.



Seit Herbst 2025 bietet der Hofladen zusätzlich einen Lieferservice an: Für alle, die nicht mehr gut zu Fuß sind oder sich den Einkauf erleichtern möchten, werden die Produkte direkt nach Hause gebracht. Bestellt werden kann telefonisch oder per E-Mail, geliefert wird gegen eine Gebühr von fünf Euro immer donnerstags im Umkreis von 20 Kilometern.

So werden Jung und Alt gleichermaßen unterstützt: Zeit und Wege werden gespart, und die Kundinnen und Kunden können ihre Lieblingsprodukte vom Wasserbüffelhof, Alltagswaren und natürlich das Honigbärchen direkt genießen.

„Agroforst-Brot“ – Nachhaltigkeit zum Genießen

Das „Agroforst-Brot“ ist mehr als nur ein Stück Brot – es ist ein sichtbares Zeichen für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Wertschöpfung. Mit jedem Laib bringt die Initiative die Vorteile der Agroforstwirtschaft auf den Tisch.

Ein Brot mit Geschichte

Das „Agroforst-Brot“ entstand aus einer vertrauensvollen Zusammenarbeit. 80 Prozent des Getreides bestehen aus heimischem Champagnerroggen – einer alten Getreidesorte, die auf der Roten Liste der gefährdeten Nutzpflanzen steht. Diese robuste Sorte ist besonders gut an sandige Böden und trockene Sommer angepasst und steht zugleich für den Erhalt traditioneller Kulturpflanzen.

Vom Acker zur Backstube – regional und fair

Der Champagnerroggen wird in der Lausitz von Thomas Domin in nachhaltiger Agroforstwirtschaft angebaut,

anschließend regional vermahlen und von der Bäckerei Wahn handwerklich verbacken. Diese enge Zusammenarbeit sorgt dafür, dass das „Agroforst-Brot“ nicht nur frisch und handwerklich gebacken, sondern auch echt regionalen Ursprungs ist.

Nachhaltigkeit mit Zukunft

Die Vermarktungsinitiative Agroforstprodukte aus der Lausitz verbindet Landwirte, Mühlen und Bäckereien aus Brandenburg mit dem Ziel, Produkte aus Agroforstwirtschaft sichtbar zu machen – als Vorbild für zukunftsfähige Landwirtschaft in Brandenburg.



25

Vermarktungsinitiative Agroforstprodukte aus der Lausitz

Bahnhofstr. 20
03226 Vetschau

Ansprechpartnerinnen:
Kristin Paulokat, Aaliyah Rohde

Telefon: 035433 2500

info@spreewaldverein.de
info@baecker-wahn.de
besser-mit-baeumen.de





Wir mögen **Fritzens tolle KNOLLE** mit **QUARK** un
Leinöl. Korn uffm Feld un im Glas, Obst uffm Baum un
ausse Flasche. Wir ham Bouletten inna Stullenbüchse
oda im Straßenverkehr. Der Eiszeit
wir unsre **sanfte Landschaft** un
uffm Acker. Als Freunde
ham wa **Feldsteinkirchen** draus jemacht. Malsind
wa knorrig, drehn aba aussa **Bockwindmühlen** recht
wenig nachm Wind. Et dauert, bis wa Dir **ins Herz**
geschlossen ham, aba enma drin, kommste so
schnell ooch nich wieda raus. Wir möjen unsre
Kiefern, den ROGGEN,
SPARGEL, die Spreewälder
Prignitzer Knieperkohl
RÜBCHEN un allet,
wächst un jedeiht.



verdanken
vülle Steine
kurzer Weje
den **Beelitzer**
Jurkn, den
un det **Teltower**
wat hier leckret



Hier sajen Fuchs un Hase
„Jute Nacht“ und der **STORCH**
„Jutn Morjen!“. Landschaft un
Natur is gleich hintern
Ortsschildan unsra Nester.
Vielfalt jab dem Land det Jesicht -
seit **1157!** Un überall,
bei Land un Leute; Speis un Trank;
Ruhe- un Aktivjebiet jilt:
Hier is Brannenborg -
How jo Bramborska -
Hier is Brandenburg.



VON HERZEN *Regional*

Unsere Produzenten
„packen aus“:

Ökodorf Brodowin GmbH & Co. Vertriebs KG
Regionaler Erzeuger aus Brodowin



„Bio aus
Überzeugung.
Bei uns entstehen
Lebensmittel
in bester
Demeter-Qualität.“



Hoffungstaler Werkstätten GmbH
Regionaler Erzeuger aus Biesenthal

„Lobetaler Bio – die soziale Milchwirt-
schaft mitten im Naturpark Barnim.“



Hemme Milch GmbH & Co. KG,
Gunnar Hemme
Regionaler Erzeuger aus der Uckermark

„Zwischen Kuh und Kunde
gibt es nur Hemme Milch.“

Kooperatives Handeln für nachhaltige regionale Wertschöpfung

Unsere Kompetenz

Regionale Kostbarkeiten geben jedem Gericht den heimischen Charakter und eine ganz besondere Note. Probieren Sie doch mal aus unserem regionalen Sortiment. Lassen Sie sich vom Geschmack der Tradition und der Heimat verführen.

Arbeiten Sie selbst mit Liebe & Leidenschaft in Ihrer Region?

Werden Sie einer unserer erfolgreichen regionalen Produzenten.

Wenden Sie sich direkt an unseren Einkäufer in der Region Berlin & Brandenburg.

marcus.reh@minden.edeka.de



Marcus Reh
Regionaler Einkäufer für
Berlin & Brandenburg

"Das Entdecken von Produkten aus der Region ist eine abwechslungsreiche Aufgabe und ich freue mich immer wieder, unseren Kaufleuten die Köstlichkeiten aus Berlin und Brandenburg zu empfehlen."

Weitere
Informationen
zur Regionalität
finden Sie unter:

[https://verbund.edeka/
minden-hannover/
regionalitaet/werden-sie-
regionaler-lieferant/](https://verbund.edeka/minden-hannover/regionalitaet/werden-sie-regionaler-lieferant/)



EDEKA unterstützt:



DEINE WAHL IST REGIONAL.

BRANDENBURG

Laden Sie sich hierzu
gerne die ausführlichen
Informationen unter
folgenden Links herunter:

[https://www.
deine-wahl-regional.de/](https://www.deine-wahl-regional.de/)

und

[https://www.
regional-jetzt.de/](https://www.regional-jetzt.de/)



1

Gläserne Molkerei GmbH

Molkereistraße 1
15748 Münchehofe

Geschäftsführer:
Rüdiger Fricke

Telefon: 033760 20770

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



„hellWACH“ – Energy neu gedacht! by Gläserne Bio-Molkerei

Die Gläserne Molkerei steht für echten Bio-Genuss aus Nord- und Ostdeutschland – transparent, regional und mit Haltung. Mit „hellWACH“ bringt sie nun den ersten funktionalen Bio-Drink auf den Markt, der Natürlichkeit, Energie und Nachhaltigkeit verbindet.

Die Basis bilden Permeat und Buttermilch aus eigener Herstellung, verfeinert mit echten Früchten, natürlichem Milch- und Rübenzucker, lebenden Milchsäurekulturen sowie 33 mg Koffein pro 100 ml. So entsteht ein fruchtig-erfrischender Wachmacher – ganz ohne künstliche Zusätze.

Die in Münchehofe (Brandenburg) produzierte Buttermilch fließt in die Herstellung von „hellWACH“ in Dechow (Mecklenburg-Vorpommern) ein. Das Produktmanagement und Marketingkonzept kommen ebenfalls aus Münchehofe.



Damit steht „hellWACH“ für regionale Wertschöpfung, volle Verwertung der Milch und kurze Wege. Verpackt im frechen 230 ml To-go-Becher, verbindet der Drink Lifestyle, Funktion und Bio-Qualität – ehrlich anders, ehrlich gut.

Mit „hellWACH“ schafft die Gläserne Molkerei eine neue Kategorie zwischen Coffee-to-go und Energy-Drink – für alle, die natürlich wach sein wollen. Ein Produkt mit Haltung, Herkunft und Herz für Nordostdeutschland.

Knackfrisch genießen – Bio-Aufbackbrötchen aus Brandenburg

Die Bio-Aufbackbrötchen „Knackfrische“ und „Dinkelsaat-Kröstchen“ überzeugen durch hervorragenden Geschmack und lange Haltbarkeit. Mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 25 Tagen und mehr bieten sie eine praktische Lösung für alle, die sich frische, hochwertige Brötchen nach Hause holen möchten, ohne täglich zum Bäcker zu gehen. Besonders im Bio-Markt ist die Verfügbarkeit von haltbaren Aufbackbrötchen in dieser Qualität bisher sehr begrenzt – eine Lücke, die diese Produkte schließen.

Hergestellt in Brandenburg, setzt das BioBackHaus auf regionales Handwerk und kurze Transportwege. Das Mehl stammt überwiegend aus der Mühle Wolter in Wustermark, die das Qualitätsversprechen des Unternehmens teilt. Die Zutaten kommen von regionalen Höfen und Mühlen, die ausschließlich ökologische Bioland-Erzeugnisse liefern.



So wird nicht nur Nachhaltigkeit gefördert, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt. Für Genießerinnen und Genießer, die es am Wochenende gern etwas ruhiger angehen, bieten die Aufbackbrötchen eine ideale Lösung: einfach zu Hause aufbacken und in gewohnter Bio-Qualität genießen.

2

BioBackHaus Leib GmbH

Leipziger Straße 2
14461 Wustermark

Geschäftsführer/in:
Hans Leib, Jochen Delaunay,
Karsten Freudenreich, Katja Schwab

Telefon: 0173 6009542

delaunay@das-biobackhaus.de
das-biobackhaus.de

BioBackHaus.
Bäcken mit Leib und Seele



3

Urstrom Jerseys

Kummersdorfer Weg 3
14947 Nuthe Urstromtal

Geschäftsführerin:
Loreen Herrmann

Telefon: 0173 4094194

urstrom.jerseys@gmail.com
urstrom-jerseys.de



Zwei Frauen, eine Region, ein Eis – Sanddorn trifft Joghurt

Aus der Idee, die Region schmackbar zu machen, entstand eine besondere Kreation: ein Eis, das Geschichten erzählt – von Hof, Feld und Manufaktur bis hin zum Löffel der Genießerinnen und Genießer.

Das Sanddorn-Joghurt-Eis vereint handwerklich hergestelltes Joghurteis aus frischer Jersey-Milch mit aromatischem Sanddorn aus Werder (Havel). In der Eismanufaktur bei Luckenwalde entsteht so eine regionale Spezialität, die für Transparenz, kurze Wege und die Zusammenarbeit mit Brandenburger Erzeugern steht.



Jeder Rohstoff wird mit Sorgfalt ausgewählt – direkt von den Produzenten. So werden die Vanilleschoten von einem Familienbetrieb aus Madagaskar bezogen.

Der leuchtend orangefarbene Sanddorn stammt aus dem Sand-

dorngarten von Dorothee Berger in Werder (Havel). Der Joghurt wird in der Manufaktur aus frischer Jersey-Milch eines nahegelegenen Hofes selbst hergestellt.

Dieses Eis steht für weibliches Unternehmertum, regionale Zusammenarbeit und transparente Herkunft. Es macht den Geschmack Brandenburgs erlebbar, zeigt die Gesichter

hinter den Produkten – und erinnert daran, wie wertvoll unsere regionalen Betriebe für die Heimat sind.



„Sülze in Weinaspik“ – regionale Zusammenarbeit, bester Geschmack

Die „Sülze in Weinaspik“ ist eine feine Liaison zwischen Golßener Sülze und Großbräscher Solaris-Wein. Diese besondere Komposition vereint Handwerkskunst mit feinen Aromen und schafft ein Geschmackserlebnis, das Zunge und Gaumen gleichermaßen anspricht.

Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus Golßen verleihen der Sülze Struktur und Biss, während das zarte Weinaspik mit seiner milden Säure und der Vielfalt fruchtiger bis kräutriger Noten des Solaris-Weines für einen harmonischen, langen Nachhall sorgt – ein Genuss mit Spannung und Charakter.

Die Idee zu diesem innovativen Produkt entstand auf den Grünen Wochen 2024 und 2025, als die Familien Kempkes und Wobar ihre regionalen Spezialitäten gemeinsam präsentierten. Golßener Produkte als Genussbotschafter des Spreewalds trafen dabei auf Weine vom Großbräscher See – Botschafter des Lausitzer Seenlandes. Aus dieser Begegnung entstand eine Partnerschaft, die mehr als



Geschmack verbindet: zwei Regionen, zwei Familienunternehmen, eine gemeinsame Idee von Qualität und Herkunft.

Die Verpackung der „Sülze in Weinaspik“ – erzählt genau diese Geschichte – von Regionalität, Kooperation und kulinarischer Entdeckungsfreude. Sie steht sinnbildlich für erfolgreiche Zusammenarbeit entlang regionaler Wertschöpfungsketten und lädt dazu ein, Genuss und Reisen miteinander zu verbinden.

4

Golßener und mago Vertriebs oHG

Am Klinkenberg 1
15938 Golßen

Geschäftsführer:
Rainer, Jens, Joschua Kempkes

Telefon: 030 4355820

info@golssener.de
golssener.de

Weinbau Dr. Wobar

Seestraße 100
01983 Großbräschen

Geschäftsführer/in:
Dr. Andreas, Dr. Cornelia Wobar

Telefon: 0151 11622315

info@weinbauwobar.de
weinbauwobar.de



5

California Pops

Gottlieb-Daimler-Str. 35
14974 Ludwigsfelde

Geschäftsführer:
Jörg Ellmer

Telefon: 03378 7964687

info@california-pops.de
california-pops.de



„Zimteis mit Butter-Crumble“ – Wintergenuss von California Pops

Mit der Winter Edition bringt California Pops Eisgenuss auch in die kalte Jahreszeit. In der Eismanufaktur entstehen täglich handgemachte Eissorten am Stiel in vielfältigen Geschmacksrichtungen. California Pops – abgeleitet aus dem englischen Popsicle (Eis am Stiel) – sind inspiriert vom kalifornischen Lifestyle und der traditionellen europäischen Art Eis herzustellen.

Die Marke steht für echten, unverfälschten Geschmack durch natürliche Zutaten und weniger Zucker. Verarbeitet werden Früchte aus kontrolliertem Anbau sowie Milch und Joghurt aus der Region Brandenburg. Die Vielfalt der Sorten spiegelt die Leidenschaft wider, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und saisonale Spezialitäten zu kreieren.

So auch das „Zimteis mit Butter-Crumble“: ein cremiges Milcheis mit feiner Zimtnote und



knusprigen Butterstreuseln, die für zusätzlichen Crunch sorgen.

Das vielseitige Eis-Sortiment – von fruchtig bis cremig – begeistert Kinder wie Erwachsene gleichermaßen und passt zu jedem Anlass und jeder Jahreszeit: als Erfrischung nach dem Sport, an einem sonnigen Nachmittag oder als kleine Auszeit im Alltag. California Pops vereint Genuss, Qualität und Lebensfreude in einem Produkt.

Sanddorn-Fruchtaufstrich – 30 Prozent weniger Zucker

Der Sanddorn-Fruchtaufstrich vereint den unverwechselbar fruchtig-säuerlichen Geschmack des brandenburgischen Sanddorns mit einer modernen, zuckerreduzierten Rezeptur. Mit 30 Prozent weniger Zucker steht der natürliche Fruchtgeschmack im Mittelpunkt – frisch, intensiv und ausgewogen.

Der Sanddorn stammt aus eigenem, nachhaltig bewirtschaftetem Anbau in Brandenburg – einer Region, die mit ihrem rauen, sonnigen Klima und den sandigen Böden zu den bedeutendsten Anbaugebieten Deutschlands zählt. Kurze Transportwege,

schonende Verarbeitung in kleinen Chargen und energieeffiziente Verfahren garantieren Qualität und Nachhaltigkeit in jeder Phase der Herstellung.

So entsteht ein Aufstrich, der Genuss und

Verantwortung miteinander verbindet. Ganz ohne künstliche Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe überzeugt er durch seine natürliche Süße und reine Fruchtbasis. Der Sanddorn-Fruchtaufstrich ist mehr als nur ein Brotaufstrich – er steht für bewussten Genuss, regionale Identität und nachhaltige Ernährungsgewohnheiten. Ein echtes Stück Brandenburg, das Frische, Qualität und Natürlichkeit vereint.



6

Christine Berger GmbH & Co.KG

Fercher Straße 60
14542 Werder/Havel

Geschäftsführerin:
Dorothee Berger

Telefon: 03327 46910

info@sandokan.de
sandokan.de



7

Dreistern Konserven GmbH & Co. KG

Philipp-Oehmigke-Str. 4
16816 Neuruppin

Geschäftsführer:
Claudius Arenthold, Sascha Thaens

Telefon: 03391 59570

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



Spargelgenuss das ganze Jahr – 90 Jahre Qualität von Dreistern

Mit zwei Neuheiten setzt Dreistern ein kulinarisches Zeichen: Das „Spargelragout mit Fleischbällchen und Kartoffeln“ sowie die „Spargelcremesuppe“ bringen den saisonalen Genuss des „weißen Goldes“ in bester Hausmacherqualität das ganze Jahr über auf den Tisch.

Spargel gilt als Symbol deutscher Esskultur, ist jedoch nur wenige Wochen frisch erhältlich. Dreistern macht den Spargelgenuss durch Ragout und Suppe ganzjährig erlebbar – praktisch, schnell und authentisch wie hausgemacht.

Das Spargelragout kombiniert zarten Spargel mit saftigen Fleischbällchen und Kartoffeln zu einer vollwertigen Mahlzeit, während die Spargelcremesuppe durch ihre feine, cremige Textur überzeugt. Beide Produkte greifen die traditionsreiche Spargelkultur Brandenburgs auf und verbinden regionalen Geschmack



mit praktischer Haltbarkeit. So bringt das Unternehmen Spargel direkt auf den Teller – jederzeit, unkompliziert und in hochwertiger Qualität.

Dreistern achtet auf Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Durch die lange Haltbarkeit der Produkte wird Lebensmittelverschwendung reduziert, und es entstehen keine zusätzlichen Energiekosten für Kühlung oder Tiefkühlung.

Kellergeist – Veredelte Rumliqueure aus dem Gewölbe Nauen



In den stillen Kellergewölben Nauens entsteht ein Genuss, der Geschichte, Handwerk und Fernweh vereint – der Brandenburger „Kellergeist“. Dieser außergewöhnliche Rumliqueur ist in vier Geschmacksrichtungen erhältlich: „Spring Vanilla“, „Sommer Orange“, „Autumn Caramel“ und „Winter Marzipan“. Jede Sorte steht für ein Stück Jahreszeitengefühl – fein abgestimmt und meisterhaft komponiert.

Die Basis bildet ein hochwertiger Rum aus Jamaika, der in Brandenburg seine vollendete Veredelung erfährt. In kleinen Fässern mit handverlesener Vorbelegung entwickelt

sich über lange Zeit ein tiefes, harmonisches Aroma.

Diese besondere Vorbelegung aus echter Madagaskar-Vanille, sonnenverwöhnten Orangen, aromatisch gebranntem Zucker und fein geschälten Mandeln verleiht dem „Kellergeist“ seine unverwechselbare Note.

In der Ruhe des Kellers verschmelzen karibische Süße und brandenburgische Handwerkskunst zu einer einzigartigen Melange. Das Ergebnis ist ein Rumliqueur, der Gaumen und Seele gleichermaßen verwöhnt – ein Brandenburger Original mit internationalem Charakter.



8

Das Gewölbe Nauen

Goethestr. 45
14641 Nauen

Geschäftsführer:
Andre Dueck

Telefon: 0163 8437210

dueck69@googlemail.com
das-gewoelbe.com



9

Golßener und mago Vertriebs oHG

Am Klinkenberg 1
15938 Golßen

Geschäftsführer:
Rainer, Jens und Joshua Kempkes

Telefon: 030 4355820

info@mago-wurst.de
golssener.de



„Currywurst 030“ – Berliner Kult im neuen Gewand

Mit der „Currywurst 030“ präsentiert die Unternehmensgruppe Golßener unter der Marke Mago einen echten Klassiker in modernem Design. Das Produkt wurde im Rahmen eines Relaunchs gestalterisch neu entwickelt, um Regionalität, Auffälligkeit und Kultfaktor zu vereinen. Die „Currywurst 030“ steht für authentischen Geschmack aus der Region – ehrlich, unverwechselbar und mit starkem Bezug zu Berlin.

Das neue Verpackungsdesign bringt die beliebte Berliner Spezialität modern und selbstbewusst zur Geltung. Die „030“ – die Berliner Vorwahl – steht als Symbol für Herkunft und Identität. Leuchtendes Rot, klare Typografie und urbane Gestaltungselemente verleihen der Verpackung eine starke Präsenz im Regal – ein unverkennbares Bekenntnis zur Region.

Ziel ist es, Konsumentinnen und Konsumenten anzusprechen, die Wert auf Authentizität, Regionalität und unkomplizierten Genuss legen sowie den klassischen Berliner Streetfood zu Hause genießen möchten. Doch der Relaunch geht über das Design hinaus: Durch



konsequent regionale Produktion und Verarbeitung entstehen kurze Transportwege, was Ressourcen schont, CO₂-Emissionen reduziert und die regionale Wertschöpfung stärkt. So verbindet die „Currywurst 030“ Tradition mit Zeitgeist – ein Klassiker im frischen Look, mit Herz für die Region.

Havelmi „Nougat Crème mit Haferdrink“ – nachhaltig im Pfandglas

10

Die Havelmi „Nougat Crème mit Haferdrink“ ist eine innovative, pflanzliche Alternative zu herkömmlichen Schoko- und Nuss-Nougat-Aufstrichen. Sie wird auf Basis von Haferdrink statt Kuhmilch hergestellt und verbindet cremigen Geschmack mit einem konsequent nachhaltigen Konzept. Sie ist der einzige vegane Nougat-Aufstrich im Mehrweg-Pfandglas auf dem deutschen Markt.

Frei von Palmöl, künstlichen Aromen und Zusatzstoffen sowie mit reduziertem Zuckergehalt bietet sie bewussten Genuss ohne Kompromisse. Ballaststoffe fördern zusätzlich die Verdauung und unterstützen die Darmflora.

Die Crème eignet sich nicht nur als Brotauf-

strich, sondern auch als Topping für Bowls, zum Füllen von Crêpes oder einfach zum Löffeln.

Die gesamte Produktentwicklung erfolgt in Brandenburg. Hergestellt wird die Crème in einem mittelständischen Unternehmen

in Deutschland – das sichert Qualität, kurze Wege und stärkt die regionale Wirtschaft. Die Abfüllung erfolgt in einem wiederverwendbaren Pfandglas und ist somit eine müllfreie, ressourcenschonende Verpackung.

Neben der klassischen Variante sind auch die Sorten „crunchy“ und „weiß“ geplant, um ein nachhaltiges Trio für den Frühstückstisch zu schaffen.



HaferManufaktur GmbH (Havelmi)

Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide

Geschäftsführer/in:
Achim Fießinger, Nina Sturm

Telefon: 0176 83515356

hallo@hafermanufaktur.de
havelmi.bio



11

Hemme Milch GmbH & Co. KG

Heideweg 4
16278 Angermünde OT Schmargendorf

Geschäftsführer:
Gunnar Hemme

Telefon: 03331 252525

info@hemme-uckermark.de
hemme-uckermark.de



Das Beste aus der Heimat – Regionalität neu verpackt. Ganz Hemme.

Zur Grünen Woche 2026 feiert Hemme Milch das Jubiläum „100 Jahre Grüne Woche“ mit einer besonderen Edition der beliebten Hemme Vollmilch. Das neue Verpackungsdesign verbindet Tradition und Moderne – klar, emotional und nachhaltig. Es erzählt die Geschichte eines Familienunternehmens aus der Uckermark und zeigt, wie zeitgemäß Regionalität heute aussehen kann.

Hinter dem Design steht ein gelebtes Konzept: kurze Wege, eigene Energie aus Biogas, eine ressourcenschonende Ecolean-Verpackung und 100 Prozent Milch aus eigener Landwirtschaft. Von der Kuh



bis zur abgefüllten Flasche entsteht alles direkt auf dem Hemme-Hof in Schmargendorf – transparent, verantwortungsvoll und regional.

Die Jubiläumsedition macht sichtbar, wofür Hemme steht: Nähe, Echtheit und Vertrauen. Sie feiert die Herkunft aus der Uckermark und trägt die Botschaft weiter – „Das Beste aus der Heimat. Ganz frisch. Ganz nah. Ganz Hemme.“

So wird ein alltägliches Produkt zum Botschafter für Brandenburg – authentisch, nachhaltig und zukunftsorientiert. Ein Stück gelebte Regionalität – für heute und morgen.

Eierlikör aus Brandenburg – jetzt mit Frucht und Kakao

Mit den neuen Varianten Erdbeere, Heidelbeere und Kakao wird der regionale Eierlikör um drei besondere Geschmackserlebnisse erweitert. Die Idee entstand aus Kundenanfragen nach neuen, fruchtig-schokoladigen Nuancen – auf Basis des bewährten Likörs. So vereinen sich cremige Süße, feine Fruchtnoten und zarte Schokolade zu einem unverwechselbaren Genuss.

Erhältlich sind die neuen Sorten in Flaschengrößen von 0,7, 0,35 und 0,1 Liter. Für die kleinste Variante gibt es ein Präsentationsdisplay, das alle drei Geschmacksrichtungen übersichtlich vereint – perfekt zum Probieren oder Verschenken.

Die Eier für den Likör stammen ausschließlich aus Brandenburg. Das frische Eigelb wird sorgfältig aufbereitet und in der Brennerei Sellendorf verarbeitet, wo der Likör



mit handwerklicher Präzision und Leidenschaft entsteht.

Die Vermarktung übernimmt der Löwendorfer Geflügelhof selbst – regional, authentisch und mit dem Anspruch, Berlin und Brandenburg mit echter Handwerksqualität zu bereichern.

12

Löwendorfer Geflügelhof GmbH

Löwendorfer Straße 26
14947 Nuthe-Urstromtal OT Ahrensdorf

Geschäftsführer:
Peter Klindworth

Telefon: 033731 825208

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



13

Spreewälder BioMühle GmbH

Gewerbering 5
03099 Kolkwitz

Geschäftsführer:
Thomas Büssert

Telefon: 035604 64623

info@spreewaelder-biomuehle.de
hoefemuehle.de



Spreewälder „Goldhirse“ – regional, zukunftsfähig und voller Geschmack

Die klimatischen Bedingungen im Spree-wald bieten ideale Voraussetzungen für eine fast vergessene Kulturpflanze: die braun-spelzige Rispenhirse.

Fünf Bio-Landwirte bauen sie vor Ort an – mit kurzen Transportwegen und enger Zusammenarbeit vom Feld bis zur Mühle. Dort wird die Hirse schonend geschält und verarbeitet.

So entsteht die Spree-wälder „Goldhirse“ – goldgelb, fein im Geschmack und reich an wertvollen Nährstoffen. Sie gilt als klimaresilient, ist eine ökologische Bereicherung in der Fruchtfolge und steht für eine zukunftsfähige Bio-landwirtschaft.

Als Kernprodukt der Marke Höfemühle Spree-

wald bildet sie die Basis einer wachsenden Produktlinie mit Mehlen, Flocken und weiteren Erzeugnissen, die vollständig regional

hergestellt und mit dem Bio-Zeichen Brandenburg ausgezeichnet sind.

Dank eines QR-Codes auf jeder Packung lässt sich die Herkunft bis zum einzelnen Landwirt zurückverfolgen. Jede Charge wird separat verarbeitet, um die Transparenz zu gewährleisten.

Mit der „Goldhirse“ entsteht ein lokal erzeugtes, biologisches Lebensmittel, das Endverbraucherinnen und -verbraucher, Bäckereien, Mensen und Gastronomie gleichermaßen versorgt – und zugleich die regionale Wertschöpfung stärkt.



Regionale „Sauce Hollandaise“ im Glas – von Werder Feinkost

Aus der Region, für die Region: Die „Sauce Hollandaise“ von Werder Feinkost verbindet brandenburgische Tradition mit kulinarischer Innovation. Direkt vor den Toren der Beelitzer Spargelfelder entwickelt und in Werder (Havel) abgefüllt, steht sie für Spargelgenuss auf höchstem Niveau – regional verwurzelt und bundesweit gefragt.

Im Gegensatz zum Wettbewerb, der meist auf Kartonverpackungen setzt, bietet Werder Feinkost die Sauce ausschließlich im Glas an. Das steht für Qualität, Wertigkeit und Nachhaltigkeit, da Glas unendlich oft recycelt und vielseitig wiederverwendet werden kann. Verpackung wird hier zum Markenzeichen.

Mit der neuen „Sauce Hollandaise“ erweitert Werder Feinkost seine Kompetenz im

Bereich Saucen um ein regional-typisches Produkt – ein Beispiel dafür, wie aus regionalen Ideen Produkte mit nationaler Strahlkraft entstehen.



14

Werder Feinkost GmbH

Phöbener Straße 1
14542 Werder (Havel)

Geschäftsführer/in:
Jutta Geiger-Saumweber, Stefan Schult,
Tim Walter

Telefon: 03327 66140

info@werder-feinkost.de
werder-feinkost.de



Deine Wahl ist regional.

Regionale Produkte aus Brandenburg



www.deine-wahl-regional.de

 @proagroev  @deinewahl.regional
 @proagroev

 **DEINE WAHL
IST REGIONAL.**
BRANDENBURG

VON DER IDEE ZUR INNOVATION

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

Sprechen Sie uns an!
Ihr Clustermanagement Ernährungswirtschaft

www.ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

THE GERMAN CAPITAL REGION
excellence in food industry

1

CARAVANSEREI Resort Oberhavel

Bauernmarktchaussee 10
16515 Oranienburg OT Schmachtenhagen

Geschäftsführer/in:
Ilona Plass, Oliver Wandel

Telefon: 03301 522790

info@caravanserei.de
caravanserei.de


CARAVANSEREI



„Caravanserei“ – Nachhaltiges Urlaubsresort in Oberhavel



Mit der „Caravanserei“ entstand in Schmachtenhagen bei Oranienburg ein außergewöhnliches Urlaubsresort, das Natur, Komfort und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Auf dem rund 80.000 Quadratmeter großen Gelände des ehemaligen Oberhavel Bauernmarktes wurde ein Ort geschaffen, der gleichermaßen Rückzugsraum und Erlebnisort ist. Herzstück des Resorts sind fünf miteinander verknüpfte Bereiche: das Tiny House-Hotel mit 30 individuell gestalteten Minihäusern, der Tiny Spa mit Sauna und Naturschwimmteich, die Tiny Eventlodge für Feiern und Tagungen, das Restaurant mit regional-saisonaler Küche aus dem eigenen

Küchengarten sowie 150 Stellplätze für Wohnmobile und Caravans.

Besonders hervorzuheben ist die eigene Biogasanlage, die das gesamte Resort mit Strom und Wärme versorgt und so Energieautarkie ermöglicht. Damit wird nachhaltiges Wirtschaften unmittelbar erfahrbar. Die „Caravanserei“ schließt eine touristische Lücke im Raum Oberhavel und spricht sowohl Aktivurlauber als auch Erholungssuchende an. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben und Produzenten spiegelt das Konzept die Werte Brandenburgs wider – naturverbunden, ressourcenschonend und gastfreundlich.

Behringhof – Artenvielfalt erleben, Klimaschutz begreifen

Auf dem Biobauernhof Behringhof in der Märkischen Schweiz wird Familienurlaub jetzt durch den Klima- und Biodiversitätslehrpfad bereichert. Hier wird Landurlaub zum Lernurlaub. Gäste erleben die 30-jährige Leidenschaft von Ralf Behring und seiner Familie hautnah.

Das Konzept ist einzigartig: Statt Theorie wird gelebte Kreislaufwirtschaft gezeigt. Besucherinnen und Besucher entdecken Gründächer, die mit der Wolle der hofeigenen Schafe gedämmt wurden, und sehen, wie eine Pflanzenkläranlage das Wasser in



besten Qualität nach Brandenburg zurückführt. Auf ehemaligen Ackerflächen wachsen inzwischen über 130.000 neu gepflanzte Bäume – ein Meilenstein privater Aufforstung, der rund 75 Vogelarten Lebensraum bietet. Die enge

Kooperation mit dem NABU Oberbarnim und der HNE Eberswalde sichert wissenschaftliche Begleitung und Wissenstransfer.

Der Behringhof gilt als Vorzeigebetrieb, der Familien und Fachbesuchern Mut macht. Er zeigt, dass Engagement für Klima und Artenvielfalt die schönste und ehrlichste Form des Landurlaubs in Brandenburg ist.

2

Behringhof

Berliner Str. 23b
16259 Höhenland

Geschäftsführer:
Ralf Behring

Telefon: 0162 5982205

info@behringhof.de
behringhof.de

Behringhof.de



3

**Förderverein Naturpark
Niederlausitzer Heidelandschaft e.V.**

Schlossplatz 1
03253 Doberlug-Kirchhain

Geschäftsführer:
Manfred Drews

Telefon: 035322 518066

info@naturpark-nlh.de
naturpark-nlh.de



**Förderverein
NATURPARK
NIEDERLAUSITZER
HEIDELANDSCHAFT e.V.**



Forschungspfad „LassWissen“ – Natur erleben, Wissen teilen

Seit 2024 verbindet der Forschungspfad „LassWissen“ im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft Naturerlebnis, Bildung und Bürgerforschung. Auf einer abwechslungsreichen Fahrradrundtour entlang der Kleinen Elster – vom Schloss Doberlug bis zum Naturparkhaus Bad Liebenwerda – laden neun interaktive Stationen zum Mitforschen, Beobachten und Entdecken ein.

Im Mittelpunkt steht das Thema „Verschwinden des Wassers“ als Folge der nachbergbaulichen Landschaftsentwicklung. Über eine Forschungs-App oder die kostenfreie Forscherbox können Gäste Wasserstände erfassen, Libellen beobachten und Landschaftsfotos hochladen. Ihre Daten fließen direkt in die wissenschaftliche Arbeit ein.

Die Ausstellung „Dem Wasser auf der Spur“ im Naturparkhaus vertieft die gewonnenen Erkenntnisse, schafft



Dialogräume zwischen Bürgerforschenden und Wissenschaft und steigert die Aufenthaltsqualität der Region.

Das innovative Konzept vereint nachhaltigen Naturtourismus, interaktive Wissensvermittlung und Familienfreundlichkeit. Lokale Partner wie das Forschungsinstitut für Bergbaufolgeland-

schaften, die Naturparkverwaltung und SIK-Holz sichern regionale Verankerung und langfristige Nachhaltigkeit.

„LassWissen“ steht beispielhaft für Brandenburg und macht Naturforschung erlebbar.



A. Franke / LKEE

Sag „Ja“ in Plessa – Heiraten im historischen Ambiente

Sag „Ja“ zum historischen Ambiente der Alten Brikettfabrik Plessa – einem einzigartigen Ort, an dem Industriekultur auf romantisches Flair trifft.

Seit Juli 2025 ist die Brikettfabrik Plessa offizielle Außenstelle des Standesamtes Elsterwerda. Trauungen sind sowohl im festlichen Zechensaal als auch auf der idyllischen Festwiese möglich – ganz offiziell und in außergewöhnlicher Kulisse.

Das All-in-One-Konzept der Alten Brikettfabrik Plessa ermöglicht es, Trauung, Feier und Übernachtung an einem Ort zu vereinen. Die Pension auf dem Gelände bewahrt zahlreiche

historische Elemente und Zeittafeln, die Einblicke in die Geschichte des Industriestandorts geben – ein besonderer Rahmen für den schönsten Tag im Leben.

Eine erfahrene Hochzeitsplanerin aus Plessa begleitet die Paare bei der Organisation und sorgt gemeinsam mit regionalen Caterern und Floristen für eine individuelle, authentische Gestaltung. So entsteht ein Fest, das Tradition und Moderne verbindet – entspannt, stilvoll und unvergesslich.

Eine Trauung in der ehemaligen Waschkaue der Brikettfabrik – ein Erlebnis, das unvergesslich bleibt.



4

**Bothur GmbH & Co. KG /
Pension Plessa**

August-Bebel-Str. 1
04928 Plessa

Geschäftsführerin/Prokuristin:
Katrín Bothur

Telefon: 0172 7552668

katrin@bothur.eu
pensionplessa.de



5

Fontane Garten

Hauptstraße 7
16775 Sonnenberg

Geschäftsführerin:
Isabel Korch

Telefon: 0174 9689923

info@fontane-garten.de
fontane-garten.de



„Van Cooking“ – Kulinarische Entdeckungsreisen im Fontane Garten



Van Cooking Brandenburg“ im Fontane Garten in Rauschendorf verbindet kulinarischen Genuss mit nachhaltigem Landtourismus. Das Projekt lädt Vanreisende ein, Brandenburg mit allen Sinnen zu entdecken – durch gemeinsames Kochen, regionale Zutaten und den direkten Kontakt zu Erzeugern. Auf dem weitläufigen Gelände des Fontane Gartens entsteht so ein authentischer Lern- und Begegnungsort zwischen Streuobstwiesen, Feldern und Dörfern.

Bei den Van Cooking-Wochenenden werden regionale Produkte verarbeitet – Beeren von „Kultur & Beeren“, Kräuter aus dem Garten, Brot und Käse von lokalen Betrieben.

Teilnehmende lernen Produzenten kennen, erleben den Ursprung ihrer Mahlzeiten und entdecken die Vielfalt brandenburgischer Küche. Workshops und kulturelle Elemente wie Lesungen oder Musik schaffen Raum für Austausch und Inspiration.

Der Fontane Garten arbeitet eng mit regionalen Partnern zusammen und nutzt ressourcenschonende Materialien, Solarenergie und wiederverwendbare Kochsysteme. So wird nachhaltiges Reisen praktisch erfahrbar. Das Projekt zeigt, wie sich Mobilität, Genuss und Umweltbewusstsein verbinden lassen – und macht Brandenburgs kulinarische Kultur auf moderne, erlebnisorientierte Weise sichtbar.

„Liebe trifft Handwerk“ - Ein authentisches Erlebnis in Glashütte

Im traditionsreichen Gasthof Reuner trifft authentische Brandenburger Landküche auf nachhaltige Regionalität. Wild aus eigener Jagd, Produkte aus der Wurst- und Kuchenmanufaktur sowie saisonale Erlebnismenüs stehen für ehrlichen Genuss aus dem Baruther Urstromtal.

Eingebettet in das historische Museumsdorf Glashütte – einem Ort lebendiger Handwerks- und Glasmachertradition – verbindet das Angebot Eheringe schmieden – „Liebe trifft Handwerk“ kulinarische Erlebnisse mit kultureller Tiefe. Paare gestalten in der alten Dorfschmiede ihre eigenen Ringe und erleben dabei echtes Handwerk inmitten historischer Kulissen. Anschließend lädt der Gasthof zu einem regionalen Menü ein, das die Brandenburger



Esskultur auf genussvolle Weise widerspiegelt. Kurze Lieferwege, Verarbeitung eigener Rohstoffe, lokale Kooperationen und die Ausbildung junger Menschen machen das Konzept nachhaltig. So entsteht ein authentisches, emotionales Erlebnis, das Geschichte, Handwerk und Gastlichkeit vereint und den Gasthof Reuner als kulinarischen Botschafter Brandenburgs stärkt.



6

Gasthof Reuner

Hüttenweg 18
15837 Baruth OT Glashütte

Inhaber:
Christian Reuner

Telefon: 033704 67065

info@gasthof-reuner.de
gasthof-reuner.de



*Kulinarisches und Kultur
südlich von Berlin*



7

Genesis GmbH „Elbe Resort Alte Ölmühle Wittenberge“

Bad Wilsnacker Straße 52
19322 Wittenberge

Geschäftsführer:
Jan Lange, Lutz Lange

Telefon: 03877 567994600

info@elbe-resort.de
elbe-resort.de



**ELBE RESORT
ALTE ÖLMÜHLE**
Wittenberge



„ElbeZeit – Kanu, Grenze & Genuss“

Ein Tagesausflug vom Elbe Resort: Mit dem Kanu oder SUP durch die Elbtalauen, Geschichte am Grenzturn erleben und regionale Spezialitäten genießen.

Vom Steg des Resorts gleiten Gäste mit Kanu oder SUP hinaus auf die Elbe. Weite Auen, Bühnenfelder und grüne Weidelandschaften prägen die dreistündige Fahrt bis zum historischen Grenzturn in Cumlosen. Dort beginnt ein authentisches Grenzerlebnis: Auf der Aussichtsplattform mit originalem Suchscheinwerfer und in der wiederhergestellten Museumsetage wird Geschichte spürbar.



Jan Lange

Anschließend erwartet die Gäste ein kulinarischer Höhepunkt mit Bierbratwurst vom Prignitzer Landschwein, acht Sorten Perleberger Senf, Nackensteaks in Dunkelbier- soße, frischen Salaten und Ölen aus Quitzow sowie

Prignitzer Kartoffelsalat – begleitet von Herzbräu-Bieren.

Zurück geht es per Fahrrad über den Elbdeich nach Wittenberge – rechts die Elbe, links Wiesen und Weiden, mit Pausen zum Picknick oder Baden an den Bühnen. Im Elbe Resort endet der Tag entspannt: bei regionaler Küche im Brauhaus, einem Sundowner an der Strandbar oder Erholung im Loft Spa.

Ein Highlight ist die Dachterrasse in 20 Metern Höhe, wo Gäste bei einem Glas Herzbräu den Blick in die Elbtalauen genießen und die Eindrücke teilen können.

„ElbeZeit – Kanu, Grenze & Genuss“ verbindet Natur, Geschichte und Kulinarik zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Markus Tiemann

Bienen, Esel & Natur – Urlaub im historischen Bienenwanderwagen

Auf dem Hof Heidesee-Esel in Brandenburg haben Nicole und Daniel Fiedler einen historischen Bienenwanderwagen aus dem Jahr 1974 zu einem Übernachtungswagen für zwei Personen umgebaut. Wo einst 40 Bienenvölker durch Brandenburg zogen, verbringen Gäste heute Zeit zwischen Wiesen und Weiden – umgeben von Bienen und Eseln.

Der Wagen verbindet traditionelles Handwerk mit moderner Ausstattung: Doppelbett, gut ausgestattete Küche und ökologisches Bad sorgen für komfortable Nächte in der Natur. Das Projekt macht Brandenburgs Landwirtschaft, Imkerei und Naturtourismus erlebbar und vermittelt Umweltbewusstsein sowie regionale Kultur.

Ein besonderes Highlight ist das „Virtuelle Bienenvolk“ in einer ehemaligen Bienenbeute, das anhand originalgetreuer Rähmchen das Innenleben eines Bienenstocks erklärt.



Auch kulinarisch wird die Region erlebbar: Eier vom Hof, eigener Honig, Produkte regionaler Partner und historische Präsentationen in alten Transportkisten aus der Imkerei Vergangenheit machen den Aufenthalt einzigartig.

Als Naturpark-Partner setzt der Hof ein Zeichen für Nachhaltigkeit: Solarstrom, Trocken-Trenn-toilette, ressourcenschonende Bauweise und ökologische Materialien verbinden Komfort mit Umweltbewusstsein.

Tradition und Innovation treffen hier aufeinander und schaffen ein authentisches Naturerlebnis abseits des Massentourismus.

8

Heidesee Esel

Streganzer Dorfstr. 12A
15754 Heidesee

Geschäftsführer/in:
Nicole und Daniel Fiedler
Telefon: 033768 859994

info@heidesee-esel.de
heidesee-esel.de



9

Hof Repente

Repenter Str.6
16837 Luhme

Geschäftsführerin:
Antje Kreutzer

Telefon: 0151 46729696

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



Der „Kleine Bratwurstkurs“ – Mit allen Sinnen Brandenburg schmecken

Beim „Kleinen Bratwurstkurs“ erleben Kinder von sieben bis zwölf Jahren gemeinsam mit ihren Familien, wie aus regionalen Zutaten und einer Prise Kreativität echte Brandenburger Bratwürste entstehen.

Mit Spaß und Neugier lernen sie, wie Fleisch, Gewürze und Kräuter zusammenwirken, und erkunden die Welt der Aromen – von süß bis würzig, von mild bis kräftig.

Spielerisch erfahren sie, was Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit bedeuten, und lernen den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Jedes Kind stellt seine eigene Bratwurst her – mischt, würzt, füllt ab, brät und verkostet

stolz das eigene Werk. So werden Teamgeist, Kreativität und Selbstvertrauen gestärkt. Als Erinnerung gibt es eine Urkunde, die sie offiziell zu „Kleinen Bratwurstmeisterinnen und Bratwurstmeistern“ macht.

Das Fleisch stammt direkt vom Hof, Kräuter und Gewürze aus biologischem Anbau oder frisch aus dem Garten. Kurze Wege, volle Transparenz und echter Geschmack stehen dabei im Mittelpunkt. Der Kurs verbindet Handwerk, Sinneserfahrung und Bildung zu einem nachhaltigen Mitmach-Erlebnis, das Kindern zeigt, woher ihr Essen kommt. So wird Brandenburg nicht nur geschmeckt, sondern mit allen Sinnen erlebt.



Ein Wochenende im Luch – Natur, Kultur und kleine Auszeiten

Endlich Wochenende! Zeit, mal rauszukommen – die Tasche packen und ab ins Luch bei Kremmen. Auf dem Hof von Kultur & Beeren wartet eine gemütliche Jurte mitten in der Natur. Morgens beim Eiersammeln helfen, anschließend im Hofladen ein Frühstück mit frischen Hofeiern genießen. Danach ins Kanu oder aufs SUP, um das Luch vom Wasser aus zu entdecken. Am Nachmittag lädt das Café mit kleinen Snacks und Erfrischungen zum Entspannen ein, abends gibt es Kultur auf der kleinen Bühne.



Am nächsten Tag geht es durch die unberührte Landschaft und in die historische Ackerbürgerstadt Kremmen. Zum Abschluss noch ein Besuch bei Hühnern, Schafen und Hofkatzen Karl & Käthe. Wer Arbeit und Erholung verbinden möchte, nutzt das schnelle Internet für eine produktive Workation.

Kulturtourismus, Landtourismus, Wassertourismus und Naturtourismus – alles an einem Ort und dazu nachhaltig: Genau das bietet Kultur & Beeren – ein Ort für Erholung, Inspiration und kleine Auszeiten mitten in der Natur.



10

Kultur & Beeren UG

Am Kanal 16
16766 Kremmen

Geschäftsführer:
Jan-Gerd Kühling

Telefon: 033055 211515

info@kultur-beeren.de
kultur-beeren.de



11

Mut zur Strecke

Werdersche Dorfstr. 75
15345 Rehfelde

Geschäftsführerinnen:
Michaela Wilczek, Maike Grell

Telefon: 0172 3814120

info@mutzurstrecke.com
mutzurstrecke.com



„Workation mit Pferden“ – Balance in der Märkischen Schweiz

Mitten in der Märkischen Schweiz, auf dem Pferdehof in Rehfelde, steht Mut zur Strecke für die Verbindung von Arbeit, Erholung und tiergestützter Begegnung – für ein innovatives Erlebnis: die „Workation mit Pferden“. Zwischen Laptop und Koppel erleben Gäste, Berufstätige und Unternehmen, wie sich Produktivität, Natur und Achtsamkeit verbinden lassen. Ob konzentrierte Arbeitsphasen im Seminarraum oder bewegte Pausen mit Pferden – hier entsteht Raum für Kreativität, Balance und Teamgeist.

Das Angebot reicht von Tagesworkshops über mehrtägige Workation-Wochen bis hin zu Social Days, bei denen Unternehmen gemeinsam mit Kindern aus sozial benachteiligten Familien aktiv werden. Übungen wie „Führen ohne Worte“ oder gemeinsames Arbeiten auf dem Hof fördern Kommunikation, Empathie und Zusammenhalt.

Regionalität, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung prägen das Konzept. Der Hof arbeitet eng mit Partnern aus Handwerk, Landwirtschaft und Tourismus zusammen



und stärkt so die lokale Wertschöpfung. Ressourcenschonende Bewirtschaftung, kurze Wege und gelebte Teilhabe machen die Workation mit Pferden zu einem beispielhaften Projekt für nachhaltigen Tourismus in Brandenburg – ein Ort, an dem Mensch, Tier und Natur im Einklang wirken.

Ponyfreunde ab 3 Jahren – spielerisch die Welt der Pferde entdecken

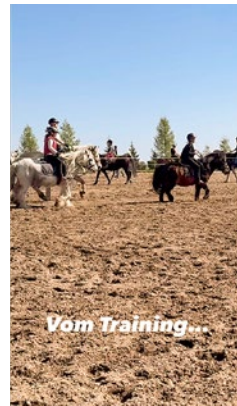
Ein besonderes Urlaubserlebnis mitten in Brandenburg: Auf einem liebevoll geführten Familienhof entdecken Kinder ab drei Jahren die Welt der Pferde ganz spielerisch und mit viel Herz. Beim Putzen, Führen und Reiten entstehen unvergessliche Momente, die Nähe zur Natur und zum Tier schenken. Der Hof steht für echtes Landleben, familiäre Atmosphäre und regionale Verbundenheit. Mit eigener Futterproduktion, gemütlichen Ferienwohnungen und einem vielfältigen Angebot für Familien zeigt er, wie erholsam und nachhaltig Urlaub auf dem Land sein kann – ein Stück echtes Brandenburg zum Erleben und Wiederkommen.

Seit vielen Jahren werden Kinderreiterferien und Reitunterricht angeboten. Das Angebot wurde gezielt erweitert, um besonders den Reiternachwuchs zu fördern. In der Gruppe für Kinder ab drei Jahren steht nicht die klassische Reitausbildung im Vordergrund, sondern der behutsame, kindgerechte Kontakt zum Tier – vom Striegeln über kleine Führübungen bis hin zu ersten Gleichgewichtsübungen auf

dem Pferd. So lernen die Kinder Verantwortung, Respekt und Achtsamkeit gegenüber Lebewesen und Natur.

Durch die Ferienwohnungen, Reitturniere und nachhaltige Arbeitsweise bringt der Reiterhof den Menschen die Schönheit der Region näher.

Das Ziel: Natur erleben, Gemeinschaft spüren und die Begeisterung für den ländlichen Raum weitergeben.



12

Reiterhof Steindamm

Steindamm 1
17268 Templin

Geschäftsführerin:
Annette Benzin

Telefon: 03987 51977

reiterhof-steindamm@gmx.de
reiterhof-steindamm.de

**Reiterhof
Steindamm**



13

Reuners Hofgarten by Stork Club

Dorfstraße 56
15910 Schlepzig

Inhaberin:
Denise Reuner

Telefon: 0173 6554019

info@reuners-hofgarten.de
reuners-hofgarten.de



Genuss trifft Handwerk – Reuners Hofgarten in der Stork Club Destillerie

Der Reuners Hofgarten steht für eine neue Form der Genussskultur im Spreewald. Auf dem Gelände der Stork Club Destillerie in Schlepzig verbindet das Konzept Gastronomie, Handwerk und Erlebnis zu einem innovativen Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer. Gäste erleben hier Whiskey-Tastings & Dine im stilvollen Ambiente, Themenbrunches

und BBQs im Garten, Hoffeste und kulinarische Events, die Destillierkultur mit moderner Regionalgastronomie verbinden.

Die Symbiose aus Brennkunst und Küche macht den Hofgarten zu einem lebendigen Ort der Begegnung. Digitale Buchungsprozesse, kreative Eventformate und Kooperationen mit Künstlerinnen, Künstlern und

Produzierenden schaffen ein dynamisches Erlebnisangebot, das weit über klassische Gastronomie hinausgeht.

Im Mittelpunkt steht authentisches Handwerk – von saisonalen Menüs bis hin zu kreativen Drinks mit regionalen Spirituosen. Reuners Hofgarten zeigt, wie Innovation und Regionalität sich ergänzen können: als Ort, an dem Brandenburgs kulinarische Identität modern interpretiert und nachhaltig erlebbar wird.



Sängerstadt Finsterwalde – ein historisches Kulturerbe wird lebendig

14

Stadt Finsterwalde

Schloßstraße 7/8
03238 Finsterwalde

Bürgermeister:
Jörg Gampe

Telefon: 03531 7830

info@finsterwalde.de
finsterwalde.de



**Sängerstadt
Finsterwalde**



Die Sängerstadt Finsterwalde bringt gemeinsam mit dem Männerchor „Einigkeit“ e.V. ihr kulturelles Erbe neu auf die Bühne und in das Bewusstsein von Einheimischen und Gästen. Mit der Neuinszenierung des Theaterstücks „Wir sind die Sänger von Finsterwalde“ wird gelebte Tradition eindrucksvoll vermittelt.

125 Jahre nach der Uraufführung und mit der Aufnahme in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes begeistert das Projekt Einheimische, Kulturinteressierte und

Touristen gleichermaßen. Theateraufführungen, Filmpremieren und die Fortschreibung des historischen Werks fördern die Identifikation mit der Stadtgeschichte und stärken die überregionale Bekanntheit Finsterwaldes.

Das Projekt verbindet auf einzigartige Weise Tradition, Identität, Tourismusförderung und regionale Zusammenarbeit. Es stärkt die Marke Sängerstadt Finsterwalde, schafft emotionale Anknüpfungspunkte für Einwohner und Gäste und leistet einen nachhaltigen Beitrag zur kulturellen Vielfalt in Brandenburg.

15

SHW Tourismus GmbH

Lieper Schleuse 6
16248 Niederfinow

Geschäftsführer:
Jan Mönikes

Telefon: 033362 71377

schiffshebewerk@niederfinow.de
schiffshebewerk-niederfinow.com



Holzweg, Hufe & Hebewerke – Natur, Technik und Pferdekraft erleben

An den Schiffshebewerken in Niederfinow verbindet der neue Jürgen-Roggemann-Weg auf eindrucksvolle Weise Natur, Technik, Wildpferde und Kulturgeschichte zu einem besonderen Erlebnis. Der rund 600 Meter lange, barrierearme Holzbohlenpfad führt durch die faszinierende Landschaft zwischen Finowkanal und den imposanten Hebewerken und verkürzt zugleich den Fußweg vom Bahnhof um 1,2 Kilometer.

Entlang des Pfades weiden im Sommer die Liebenthaler Pferde, eine seltene Brandenburger Wildpferdrasse, die hier als Landschaftspfleger aktiv sind. Führungen, Patentreffen und das Treidelfest, bei dem historische Binnenschiffahrt mit Pferdekraft lebendig wird, machen Geschichte, Technik und Artenschutz hautnah erlebbar. In Kooperation mit regionalen Akteuren entstanden Infotafeln, welche auf weitere touristische Ziele in der Umgebung hinweisen. So wird der Jürgen-Roggemann-Weg im wahrsten Sinne zum „Weg zum Ziel“, der dazu einlädt, die Vielfalt der Region zu entdecken.



Er stärkt die touristische Vernetzung, verbindet Industriekultur, Naturerlebnis und Handwerk.

Das Projekt macht die Verbindung von Mensch, Tier und über vierhundertjährige Technikgeschichte sichtbar – ein authentisches Stück Brandenburg, das für gelebte Regionalität und Nachhaltigkeit steht.

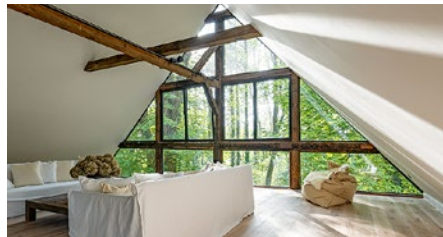
Wassermühle Triglitz – Juwel für Workation und Retreats

Die Wassermühle Triglitz in der Prignitz ist ein Ort, an dem Geschichte, Ruhe und Inspiration zusammentreffen. Das denkmalgeschützte Fachwerkanwesen von 1704 liegt abgeschieden inmitten weiter Natur und wurde zu einer Oase des Rückzugs und der Kreativität entwickelt. Mit sechs großzügigen Zimmern bietet es Raum für Freundeskreise, Familien oder auch kleine Teams, die Erholung suchen oder konzentriert arbeiten wollen.

Mit ihrem Workation- und Retreat-Konzept setzt die Mühle neue Impulse für den ländlichen Raum. Sie zeigt, dass historische Substanz und moderne Produktivität harmonisch zusammenfinden können: Glasfaser-Internet trifft auf Fachwerk, offene Arbeitsbereiche auf Kaminfeuer. Waldbaden, Sauna und Abende am Wasser schaffen Balance zwischen Leistung und Entschleunigung.

Die Verbundenheit zu Brandenburg zeigt sich in jedem Detail. Restauriert von Handwerksbetrieben aus der Prignitz, setzt die Mühle auch im Betrieb auf Regionalität – von Imkerhonig bis zu lokalen Baustoffen.

Nachhaltigkeit ist hier gelebter Alltag: Ökostrom, eine Heizung mit Holz aus dem eigenen Wald und Grundwasser aus eigener Quelle. So vereint die Wassermühle Triglitz Zukunftsdenken mit regionaler Identität und macht nachhaltige Workation-Kultur in der Prignitz erlebbar.



16

Wassermühle Triglitz

Zur Wassermühle 1
16949 Triglitz

Geschäftsführer/in:
Dr. Klaus Goldhammer, Dr. Annette Thum

Telefon: 0172 3932770

klaus@wmtri.de
wassermuehletriglitz.de



Wassermühle Triglitz



17

Wildpark Johannismühle

Johannismühle 2
15837 Baruth/Klasdorf

Geschäftsführerin:
Dominique Schepull

Telefon: 03370 497011

info@wildpark-johannismuehle.de
wildpark-johannismuehle.de



Nachhaltigkeit erleben – Bäume pflanzen im Wildpark Johannismühle

Wenn im Wildpark Johannismühle hunderte junge Bäume gepflanzt werden, ist das mehr als nur eine Aktion – es ist ein Erlebnis, das verbindet. Unter dem Motto „Erlebnis Nachhaltigkeit – mithelfen, pflanzen, pflegen“ treffen sich Freiwillige, Familien und Schulklassen, um mit Spaten, Erde und Herzblut Zukunft zu gestalten. Hier wächst nicht nur Wald, sondern auch Bewusstsein – für Natur, Gemeinschaft und Verantwortung.

Unterstützt wird die Baumpflanzaktion von der Initiative „Bäume pflanzen macht glücklich“ und dem engagierten Förderverein des Wildparks. Sie ist Teil eines größeren Ziels: Natur erlebbar machen, Umweltbildung fördern und Menschen aller Generationen einladen, selbst aktiv zu werden.

Besucherinnen und Besucher können hier ebenfalls heimische und teils seltene Tierarten in großzügigen, artgerechten



Gehegen entdecken. Neben spannenden Tierbegegnungen legt der Park großen Wert auf Umweltbildung und gelebte Nachhaltigkeit, schafft neue Lebensräume und dient als

Nahrungsquelle für die hauseigenen Bienen.

Mit dem geplanten Arche-Status und der entstehenden Wildparkschule wächst in der Johannismühle ein Ort heran, an dem Nachhaltigkeit nicht erklärt, sondern gelebt wird – mitten in Brandenburgs Natur.



Nach der Preisverleihung ist vor der Preisverleihung!

Sie wollen 2027 dabei sein? Sie haben ein neues Produkt, eine brandneue Produktidee oder ein kreatives Vermarktungskonzept und würden damit in eine der drei Kategorien Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft oder Land- und Naturtourismus passen? Oder vielleicht kennen Sie ein Unternehmen, welches sich unbedingt bewerben sollte? Geben Sie dem Unternehmen einen Tipp oder nichts wie her mit Ihrer eigenen Bewerbung und mitgemacht!

Unter **proagro.de** finden Sie alle nötigen Informationen zum Marketingpreis. Wir freuen uns auf „Neues aus Brandenburg“.



Impressum

Herausgeber:

pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes
in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

Projektleitung:

Sarah Götze, Andrea Schwarz
Gartenstraße 1–3, 14621 Schönwalde/Glien,
Telefon 033230 / 2077-23 & -30, Fax 033230 / 2077-69,
marketingpreis@proagro.de, proagro.de

Gestaltung und Produktion:

Raufeld Medien GmbH,
Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin, raufeld.de,
Katja Stellert (Art-Direktion), Ivan Cottrell

Titelfotos: Adobe Stock / contrastwerkstatt / I Viewfinder,
Michael Haddenhorst

Druck und Verarbeitung:

WIRmachenDRUCK GmbH,
Illerstraße 15, 71522 Backnang

Das Papier ist aus ressourcenschonender
Waldwirtschaft (FSC-zertifiziert).

Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann vom Herausgeber nicht übernommen werden. pro agro haftet nicht für eventuelle Veränderungen, die nach dem Druck der Broschüre bekannt wurden. Die Nutzung dieser Broschüre zu entgeltlicher, gewerbsmäßiger Adressenveräußerung an Dritte ist nicht gestattet. Nachdruck, auch auszugsweise, und die Nutzung von Ausschnitten zu gewerblichen Zwecken ist untersagt und wird wegen Verstoßes gegen das Wettbewerbsgesetz bzw. wegen Verletzung des Urheberrechts geahndet. Alle Rechte liegen beim Verband pro agro zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.



***Warum das Weite suchen,
wenn man darin wohnen kann.***

**BRANDENBURG.
ES KANN SO EINFACH SEIN.**

