



PM

Lebens(T)raum Potsdam-Mittelmark



Machen Sie Halt in Potsdam-Mittelmark



Folgen Sie unserer Einladung und gehen Sie auf Entdeckungsreise durch Potsdam-Mittelmark. Lassen Sie sich inspirieren, denn man muss nicht unbedingt weit reisen, um etwas Besonderes zu erleben.

Machen Sie Halt in einem der größten Landkreise Deutschlands und lernen Sie die reizvollen Landschaften der Havel und des Hohen Flämings, Tradition, Handwerk, Kultur und Gastronomie sowie die Menschen kennen. Der Landkreis Potsdam-Mittelmark hat im Brandenburgischen eine zentrale Lage und Funktion. Er ist verkehrstechnisch durch die Anbindung an das Straßen-, Bahn- und S-Bahn-Netz sehr gut erschlossen. Im Norden, rund um Potsdam und die Stadt Brandenburg an der Havel, zieht die Havel mit ihrer malerischen Seenkette die Wassersportler an. Ausgedehnte Wälder und Wiesen, kleine Flüsse und Bäche sowie die sanften Hügel des Hohen Flämings im Süden der Region sind ein ideales Ausflugsziel für jene Gäste, die Ruhe und Erholung suchen. Romantische Burgen und Klöster, Schlösser und Herrenhäuser, Wasser-

und Bockwindmühlen, alte Feldsteinkirchen und traditionelles Handwerk zeugen davon, dass das typisch Brandenburgische hier über Jahrhunderte bis in unsere Zeit seinen besonderen Reiz erhalten konnte. Unsere Kulturlandschaft ist auch ein wichtiges Markenzeichen für einen erfolgreichen Tourismus. Handwerk, Land- und Ernährungswirtschaft sowie Gastronomie und Kultur sind eng miteinander verflochten, sie prägen den Landstrich und geben so dem Tourismus in der Region ein eigenes Gesicht. Wenn es Ihnen gefallen hat, dann sagen Sie es weiter. ... Und kommen Sie im Jahr 2012 wieder, wenn vom 20. bis 25. Juni der 112. Deutsche Wandertag den Fläming als eine der Wanderregionen Deutschlands präsentieren wird.



Fotoatelier Blumrich

Wolfgang Blasig
Landrat des Landkreises, Potsdam-Mittelmark

Karte.....	2	15 Gasthof Moritz und Pension Taubenhaus	20	33 Wildhof am Weinberg	38
Grußwort	3	16 LothsHof Pension Rädigke	21	34 Das Café - Der Laden	39
Inhalt	4	17 Landhaus Alte Schmiede	22	35 Gut Herrenhölzer.....	40
112. Deutscher Wandertag.....	5	18 Landhotel „Im Fläming“	23	36 Gaststätte "Zum Nussbaum"	41
1 Potsdamer Rasenschule.....	6	19 Der Reiterhof Groß Briesen	24	37 Villa Fohrde e.V.	42
2 Japanischer Bonsaigarten.....	7	20 SteinThermeBelzig.....	25	38 Rohrweberei Pritzerbe.....	43
3 Heimvolkshochschule am Seddiner See... 8		21 Burgbräuhaus Bad Belzig	26	39 Töpferei und Mosterei Ketzür.....	44
4 Fischerhof Seddin.....	9	22 Keramik Atelier Karina Hilbig	27	40 Radhof Henkel	45
5 Kulturscheune und Heimatstube Kähnsdorf.....	10	23 Scarabäus Hoher Fläming e.V.	28	41 Oberstufenzentrum Werder	46
6 Findlingsgarten am Seddiner See	11	24 Kaiser-Bär Puppen- und Bärenmanufaktur	29	42 Kräuterscheune Groß Kreuz (Havel)	47
7 Beelitzer Frischei	12	25 Wiesenburg und Schlosspark Wiesenburg.....	30	43 Hofkäserei Hennig.....	48
8 Spargelhof am Storchennest	13	26 Handwerkskeller	31	44 Landfleischerei Bellrich	49
9 Spargelhof Hugo Simianer & Söhne	14	27 Buchal-Kerzen	32	Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel.....	50
10 Fliederhof Syring	15	28 Ayurvedische Massagen & Heilen	33	Postkutschfahrten im Hohen Fläming.....	51
11 Schäferei und Hofladen Streubel	16	29 Obstbrennerei Kullman Sohn.....	34	Bundesgartenschau 2015 Havelregion.....	52
12 Hirsch Hof Hörold	17	30 Forellenzucht Gesundbrunnen.....	35	Veranstaltungen.....	53 - 55
13 Backschwein-Tenne Gömnigk	18	31 Handwerkerhof Görzke	36	Impressum	55
14 Kaltblut Zucht- und Sportverein Brück e.V.	19	32 Atelier Uwe Schönefeldt	37		

Zu Gast bei Wanderfreunden

Das größte jährliche Wanderfest Deutschlands findet 2012 im Fläming statt. Vom 20. bis zum 25. Juni 2012 wird man unter der Schirmherrschaft des Ministerpräsidenten Matthias Platzeck den Fläming erwandern und entdecken können. Über 100 geführte Wanderungen, aber auch Nordic Walking-Touren, Rollstuhlwanderungen und viele andere Veranstaltungen werden den Teilnehmern einen spannenden Querschnitt durch den Fläming bieten. Kulinarisches und Kulturelles sind ebenfalls in das Festprogramm eingebettet: Wanderer können den Beelitzer Spargel, Wildbret und die Vielseitigkeit der Fläming-Kartoffel genießen.

Am Sonntag, dem 24. Juni 2012, werden in Bad Belzig, dem Tagungsort der Gremien des Deutschen Wanderverbandes, alle Wanderfreunde und Interessierten zum großen Festumzug begrüßt.

Die Wanderwelt trifft sich im Fläming

Der Fläming hat sich in den letzten Jahren zu einer reizvollen Wanderregion entwickelt. Ein besonderes Highlight ist der 147 km lange Burgenwanderweg zwischen den vier Burgen Ziesar, Rabenstein, Wiesenburg und Eisenhardt. Er ist als „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ zertifiziert. Ein weiterer Höhepunkt sind die Nord- und Südrouden des

Kunstwanderweges zwischen Bad Belzig und Wiesenburg/Mark. Auf vielen attraktiven Wanderrouden begeistern Natur- und Kulturführer mit ihren Führungen, Gipfelkreuze werden eingeweiht und regionale Hersteller bieten in zahlreichen Hofläden die kulinarischen und kunsthandwerklichen Erzeugnisse aus dem Fläming an.





Das schnellste Grün

Naturfertigrasen, auch Rollrasen genannt, ist eine feine Sache, wenn es um schnell sichtbare Ergebnisse geht. Er ist ein rein natürliches Produkt, ist unmittelbar nach dem Verlegen betretbar und vor allem sofort optisch präsent. Nach der Aussaat des hochwertigen Saatgutes auf großen Ackerflächen benötigt Rollrasen ca. 12 Monate, um eine dichte und ausgereifte Narbe zu entwickeln. In dieser Zeit wird er intensiv gepflegt, denn bei Erntereife soll ein dichter und zerreiBfester Soden erzielt werden. Der Rollrasen der Potsdamer Rasenschule ist frei von Netzeinlagen. Der feste Sodenzusammenhalt wird ausschließlich durch eine starke Verwurzelung erreicht. Durch ausgesuchte Gräserarten und -sorten wird ein hochwertiger und nachhaltiger Rasen garantiert.

Der märkische Sand als Mutterboden

Der Rollrasen ist durch die Produktion vor Ort bestens angepasst an die brandenburgischen Boden- und Klimaverhältnisse. Er wird nur auf Bestellung stets frisch geschält. Und das Schöne: Das Verlegen von Rollrasen ist denkbar einfach und von jedem selbst ausführbar. Bei der Potsdamer Rasenschule gibt es außerdem noch Saatgut, Dünger, Muttererde, Bäume, Sträucher, Rindenmulch, Brennholz, Holzhäcksel mit im Angebot.



1 Potsdamer Rasenschule GbR

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 7 bis 17 Uhr

Baumschulallee 1
14558 Nuthetal, Ortsteil Fahlhorst

Telefon: 033200 – 86153
Telefax: 033200 – 86150

potsdamer.rasenschule@t-online.de
www.potsdamer-rasenschule.de



Achtung! Gartenlust!

Fast versteckt liegt der Japanische Bonsaigarten von Tilo Gragert in Ferch. Am Waldesrand und neben landwirtschaftlicher Nutzfläche tut sich ein kleines Paradies auf. Seit 1979 züchtet und gestaltet Tilo Gragert Bonsai. Damals bekam er das Bonsaibuch seiner Mutter in die Hände, das ihn nicht mehr losließ. Nach der Rückkehr von einer Studienreise zu den großen Bonsaimeistern in Japan begann er 1996 den Garten anzulegen. Die 1999 eröffnete Gartenanlage wurde nach fünf Jahren vergrößert, 2006 mit einem Teehaus und Teegarten erweitert und 2009 mit einem Zen-Garten ergänzt. Aus ursprünglich 800 m² wurden in elf Jahren auf diese Weise 2000 m². Weitere 1000 m² werden in den nächsten Jahren noch gestaltet.



Willkommen in einer anderen Welt

Der Garten lehrt die Augen zu sensibilisieren und die Natur besser wahrzunehmen. Die Besucher können hier, an dem Ort der Ruhe, den Stress des Alltags vergessen und die einzigartige Natur bei einer Schale Tee bewundern. Japanische Kunst und Kultur werden dem Interessierten hier nahe gebracht. Es finden regelmäßig Lehrgänge zur Bonsaikunst statt. Im Angebot sind über 1000 Bonsais, zudem Tee und Teekeramik aus Japan und andere japanische Accessoires und Souvenirs. Im April wird das Kirschblütenfest, im Oktober das Lichterfest gefeiert.

2 : Japanischer Bonsaigarten

Öffnungszeiten: 1. April bis 31. Oktober
Di bis So sowie an gesetzlichen
Feiertagen 10 bis 18 Uhr

Fercher Str. 61, 14548 Schwielowsee
Ortsteil Ferch

Telefon: 033209 – 72161

mail@bonsai-haus.de
www.bonsai-haus.de

Heimvolkshochschule am Seddiner See

Bildungsstätte im Land Brandenburg

Lernen im Grünen

Vor vielen hundert Jahren wurde an den Ufern des Großen Seddiner Sees noch Kahnzins an den Ritter Rudolph von Oppen gezahlt – heute liegt hier das Gebäude der Heimvolkshochschule direkt am Seeufer und sorgt dafür, dass Bildung und Kultur mitten im Grünen ihren Platz haben.

Der Schwerpunkt liegt auf Bildungsprojekten für Landwirtschaft und ländlichen Raum und auf Seminaren innerhalb der Jugend- und Erwachsenenbildung.

3 Heimvolkshochschule am Seddiner See e.V.

Seeweg 2, 14554 Seddiner See

Telefon: 033205 – 46516

Telefax: 033205 – 46519

info@hvhs-seddinersee.de

www.hvhs-seddinersee.de

Auftrag: Bildung im ländlichen Raum

Attraktive und interessante Kursangebote unterstützen die Menschen im ländlichen Raum. Die unterschiedlichsten Weiterbildungsmöglichkeiten erstrecken sich von Veranstaltungen der Brandenburgischen Landwirtschaftsakademie über Politische Bildung bis hin zu Computerkursen und Ost-West-Begegnungsseminaren. Auch Gastveranstaltungen sind dem engagierten Verein sehr willkommen.





4 : Fischerhof Seddin

Öffnungszeiten: Mo bis Do 12 bis 16 Uhr
Fr 9 bis 18 Uhr, Sa 9 bis 12 Uhr
und nach Vereinbarung

Fischergasse 1, 14554 Seddiner See
Ortsteil Seddin

Telefon/Telefax: 033205 – 45520

www.seddiner-see.de

Fisch – wirklich frisch aus der Region

Anfangs war es noch ein Geheimtipp – mittlerweile kennt man das 1994 gegründete Unternehmen über die Seddiner Ortsgrenze hinaus. Fischer Manfred Mannheim und sein Sohn haben ihre Binnen- und Seenfischerei mit großem Engagement aufgebaut. Es gibt frisch gefangenen Fisch aus dem Seddiner See und leckeren geräucherten Fisch aus hauseigener Räucherei.

Feiernde Fischer

Jedes Jahr gibt es am letzten Juli-Wochenende ein Fischerfest mit besonderen Fischspezialitäten und einem unterhaltsamen Programm. Zahlreiche Gäste aus dem Umland reisen an und lassen sich vor Ort von der traditionellen und nachhaltigen Fischerei des Familienbetriebs überzeugen. Auch der pädagogische Aspekt wird betont: Ein Besuch der Fischerei bietet sich vor allem für Schulklassen an, die fachmännisch durch das Unternehmen geführt werden.

Von der Dorfschule zum Gemeindezentrum

In dem letzten noch verbliebenen rohgedeckten Fachwerkhau in Kähnsdorf wurde um 1825 fleißig gelernt. Nach einer wechselvollen Geschichte begann die Rekonstruktion und Sanierung des denkmalgeschützten Gebäudes im Jahre 1995.

Ziel: ein kulturelles Gemeindezentrum schaffen. Der Plan ist aufgegangen: Die herrliche Lage der Scheune direkt am Ufer des Großen Seddiner Sees und die attraktive Ausgestaltung der Räume eignen sich hervorragend dafür.

Tradition und Kultur live

In zwei kleinen Räumen des ehemaligen Dorfschulhauses wird bäuerliches Handwerk vorgestellt und eine regionaltypische kleine Bauernstube gezeigt. In der Scheune finden Livekonzerte und Ausstellungen statt. Sie eignet sich ebenfalls sehr gut für Versammlungen und private Feiern in idyllischer Umgebung.

5 Kulturscheune und Heimatstube Kähnsdorf

Öffnungszeiten:

Mi, Do, Sa und So von 11 bis 16 Uhr

Dorfstraße 15, 14554 Seddiner See
Ortsteil Kähnsdorf

Telefon: 033205 – 64104

Telefax: 033205 – 64104

info@seddiner-see.de

www.seddiner-see.de





6 Findlingsgarten am Seddiner See

Öffnungszeiten: täglich bis
Sonnenuntergang; Eintritt frei

Standort des Findlingsgartens:
Seddiner Straße
(am Parkplatz vor Kähnsdorf)

14554 Seddiner See, Ortsteil Kähnsdorf

Sitz des Vereins
„Findlingsgarten Seddiner See e.V.“

Schlunkendorfer Straße 21
14554 Seddiner See, Ortsteil Seddin

Telefon: 033205 – 45563
Telefax: 033205 – 46802
Mobil: 0172 7763240

info@findlinge-seddin.de
www.findlinge-seddin.de

Gesteine aus dem Eiszeitalter

Im Land Brandenburg begegnet man ihnen häufig: große Steine, Findlinge oder Feldsteine genannt. Diese auffälligen Gesteinsblöcke werden auch als Geschiebe bezeichnet. Sie wurden von den Gletschern des Eiszeitalters im Norden aufgenommen und nach Süden „geschoben“. Der Findlingsgarten zeigt eine große Auswahl von Findlingen und erläutert Interessantes zur ursprünglichen Nutzung und handwerklichen und künstlerischen Verarbeitung.

Wachsen Findlinge aus dem Boden?

Immer wieder werden Feldsteine ausgegraben – es scheint kein Ende zu nehmen. Das liegt jedoch nicht etwa daran, dass Steine „wachsen“ können, sondern daran, dass man für die Bearbeitung z. B. von neuen Spargelbauflächen tief in den Boden muss. Auch werden die Steine bei starkem Frostwechsel allmählich in die oberen Lagen des Bodens gedrückt und dann durch den Regen freigelegt.

Regionale Produkte direkt vom Erzeuger

Kaum gelegt, werden die Freiland-, Bodenhaltungs- und Bioeier schon in den Handel gegeben. Denn es ist bekannt: Hauptfaktor für Güte und Geschmack der Eier ist die Frische. Im Hofladen werden die tagfrischen Eier verkauft, ebenso wie frisches Lammfleisch, hausgemachte Wurst vom Schwein, Wild, Geflügel, Honig, Konfitüren, traditionelle Töpferwaren und viele andere regionale Produkte.

Glückliche Hühner und artgerechte Tierhaltung

Hohe Tierschutzstandards sind für das Unternehmen eine Selbstverständlichkeit. Das gilt nicht nur für das Geflügel, sondern auch für die Rinder und Schafe des Unternehmens. Ein unabhängiges Kontrollsystem sichert beste Qualität für eine anspruchsvolle Ernährung. Die Beelitzer Frischei eG ist zertifiziert vom Verein für kontrollierte alternative Tierhaltung (KAT).



7 : Beelitzer Frischei eG

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo und Di 7 bis 12 Uhr
Mi bis Fr 7 bis 17 Uhr

Amselweg 9, 14547 Beelitz

Telefon: 033204 – 34802
Telefax: 033204 – 34801

kimmel@beelitzer-frischei.de
www.beelitzer-frischei.de





Spargelfest, Spargelmuseum, Spargeltrachten...

Kaum etwas, wo der Spargelhof am Storchennest nicht dabei ist. Auf dem Hof wird der Besucher zudem viele große und kleine Figuren entdecken, denn in der Spargelbauer-Familie gibt es auch das Hobby der Töpferei. Während der Saison erfolgt der Spargelverkauf direkt im Hofladen, serviert bekommen die Besucher den frischen Spargel im Landgasthof Rieben. Die Familie Heinrich plant schon weiter: Die Vermietung von gemütlichen Zimmern ist demnächst vorgesehen.



Spargel so weit das Auge reicht

Eigentlich ist Beelitz eine verträumte Kleinstadt südlich von Potsdam, aber zur Spargelzeit tummeln sich hier Erntehelfer, Tagesgäste und zahlreiche andere Spargelfans. Der Spargelhof am Storchennest liegt mit seinen Spargelfeldern, den Wirtschaftsanlagen und seinem Hofladen direkt im Zentrum des Anbaubereiches des Beelitzer Spargels. Der Spargelhof wird seit vielen Generationen bewirtschaftet, denn Familie Heinrich ist seit jeher fest im Beelitzer Ländchen verwurzelt. Als Mitglied im Beelitzer Spargelverein, der Vereinigung mehrerer Spargelhöfe, fühlt sich auch der Spargelhof am Storchennest den besonders hohen Qualitätsnormen verpflichtet. Schließlich ist der Beelitzer Spargel eine echte Marke.

8 Spargelhof am Storchennest

Öffnungszeiten: April bis Oktober
täglich 8 bis 20 Uhr

Riebener Dorfstraße 25
14547 Beelitz, Ortsteil Rieben

Telefon: 033204 – 34714

Telefax: 033204 – 63746

service@spargelhof-am-storchennest.de
www.spargelhof-am-storchennest.de

Seit 50 Jahren Spargelanbau

Der quirlige Familienbetrieb schaut auf eine lange Anbautradition zurück. Gleichzeitig geht der Blick stets nach vorn: Ein Beispiel dafür ist der frühe Anbau von Grünspargel auf den Feldern – anfangs von anderen belächelt, wurde er schnell von vielen Feinschmeckern geschätzt. Aber Spargel ist nicht genug: Auch Heidelbeeren aus eigenem Anbau, Kartoffeln, Erdbeeren, Kirschen, Honig und Eier aus der Region werden täglich frisch angeboten.

9 Spargelhof Hugo Simianer & Söhne GbR

*Öffnungszeiten Hofladen:
täglich von 6 bis 20 Uhr*

*Öffnungszeiten Spargelstübchen:
täglich von 11 bis 21 Uhr*

*In den Steegwiesen 1
14547 Beelitz, Ortsteil Busendorf*

Telefon: 033206 – 4434

Telefax: 033206 – 4435

*spargelhof-simianer@t-online.de
www.beelitzer-spargel.com*

Wie kommt der Spargel zum Genießer?

Je näher die Spargelfelder am Hof liegen, desto besser ist dies für die Qualität des frisch gestochenen Spargels. Während der Ernte fährt ein Transporter in kurzen Zeitabständen durch die Spargelanlagen; sie sind nur 1 bis 2 km vom Hof entfernt. Nach einer Vorwäsche wird der Spargel mit Eiswasser berieselt und auf eine Kerntemperatur von 2 °C heruntergekühlt.



Anschließend wird er gründlich gewaschen, auf Länge geschnitten und sortiert. Durch nochmalige Eiswasserberieselung und anschließender Kühlung im dafür vorgesehenen Kühlraum behält der Spargel die knackige Frische. In Isolierbehältern mit Eis kommt er dann zum Verkauf zu den Marktständen.



Das Gute so nah

Bevor sich die Hotelfachfrau Juliane Syring auf ihre heimatlichen Wurzeln in der Gegend von Stücken besann und dort den Fliederhof eröffnete, zog es sie jahrelang durch die weite Welt. Aber zurück in Stücken konnte sie dem Charme des alten Vierseithofes nicht widerstehen und begann mit einem Restaurantbetrieb, einem Café und einer



Pension. Den Namen verdankt der Fliederhof nicht nur dem duftenden Gewächs, sondern auch dem Familiennamen der Hausherrin. In der Botanik bedeutet Syringa nämlich Flieder. Die Gäste werden an einem liebevoll ausgestalteten Ort in romantischer Umgebung verwöhnt.

Hotellerie und Gastronomie im alten Stallgebäude

Wenn man im Fliederhof unter den für die preußische Bauweise typischen Kappendecken speist, erzeugt dies von ganz allein eine besondere Stimmung. Das Angebot des Fliederhofes erstreckt sich vom regionalen Spargelessen über Jazz- und Swingabende, Open Air Kino, Barbecue bis hin zu romantischem Weihnachtsmarkt, Silvestermenü und vielem mehr. Die Gastronomin sorgt stets für eine herzliche und familiäre Atmosphäre, damit sich alle Besucher rundum wohl und geborgen fühlen können.

10 : Fliederhof Syring

Öffnungszeiten:

Mi bis So von 12 bis 21 Uhr

Januar und Februar ist das Restaurant geschlossen

Stücker Dorfstraße 21

14552 Michendorf, Ortsteil Stücken

Telefon: 033204 – 62900

Telefax: 033204 – 62604

info@fliederhof-syring.de

www.fliederhof-syring.de



Lämmer auf dem Land

Die Streubels lieben ihre Lämmer: Seit 1990 gibt es die Schäferei, und 2005 kam der Hofladen im Torhaus hinzu, um Produkte rund ums Schaf zu präsentieren. Dort gibt es frisches Lammfleisch, verschiedene Sorten Wurst vom Schaf, Schafskäse, Felle, Wolle und eine vielfältige Auswahl an Woll- und Fellprodukten zu sehen und zu kaufen. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Produkte aus der Region und saisonales Obst und Gemüse.



11: Schäferei und Hofladen Streubel

Öffnungszeiten Hofladen:

Do und Fr 15 bis 18.30 Uhr

Sa 14 bis 16 Uhr oder nach Vereinbarung

Mittelstraße 2

14822 Mühlenfließ, Ortsteil Schlalach

Telefon: 033748 – 70079

Telefax: 033748 – 21368

E-Mail: kstreubel@t-online.de

Bei Festen und Landpartien mit dabei

Die Schäferei nimmt regelmäßig an der Brandenburger Landpartie im Juni teil und rundet das Veranstaltungsangebot durch die beliebten Hoffeste am Ostersonntag und an anderen Tagen ab. Die Schäferei legt großen Wert auf die artgerechte Haltung der Schafe.

Dazu gehört auch die Einrichtung des eigenen Schlachthauses im Jahr 1996, um sicherzugehen, dass kein Stress für die Tiere bei der Schlachtung entsteht. Bei der Vermarktung der Produkte liegt das Augenmerk stets auf Qualität und Frische.





12: Hirsch Hof Höroid

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Absprache

Brachwitzer Dorfstraße 24

14929 Treuenbrietzen, Ortsteil Brachwitz

Telefon: 033748 – 20156

Telefax: 033748 – 2057

E-Mail: fam.hoerold@gmx.de

Internet: www.hirschhof-hoerold.de

Der Inbegriff eines Bauernhofes

Der Hirsch Hof Höroid ist ein reiner Familienbetrieb und genau so, wie man sich einen Bauernhof vorstellt: mit Enten, Gänsen, Hühnern, Schafen, Kaninchen, zwei Katzen, drei Sauen mit Ferkeln, zwei Pferden und zwei Shetlandponys. Dazu gehört noch ein Wildgatter mit über 30 Damhirschen. Sogar eine Weinbergsschneckenzucht gehört mit zum Hof. Generell werden nur Tiere vermarktet, die im Betrieb selbst gemästet werden. Die Schweine erhalten im Winter Getreide und Kartoffeln, im Sommer Grünfutter. Auf jegliche Antibiotika und Leistungsförderer im Futter wird verzichtet. Auf dem Hof sind Besucher und Kinder auf Voranmeldung willkommen; für die Kleinen gibt es auf Wunsch besondere Veranstaltungen und Führungen.



Dreh- und Angelpunkt: der Hofladen

Hier schlägt das Herz eines jeden Genießers höher: Es gibt vielfältige Fleisch- und Wurstwaren vom Hirsch, Schwein und Rind. Auch Weihnachtsgänse werden zur Saison angeboten. Selbst gemachte Fruchtaufstriche und Weinbergsschnecken aus eigener Zucht runden das Angebot ab.



Wer mehr über die ländlich-rustikalen Zubereitungsarten regionaler Produkte erfahren möchte, kann ein auf dem Hof entstandenes, anekdotenreiches Kochbuch erwerben: „Wie der Frosch in die Sülze kam“. Keine Sorge - bei dieser im Buchtitel angedeuteten Geschichte hatte es sich um ein Versehen gehandelt.

Das geht auch in Brandenburg

Die Idee für die Backschwein-Tenne ist den Betreibern während eines Russlandaufenthaltes gekommen. Dort brutzelte ein wohl-schmeckendes Backschwein in einem Original-Holzbackofen und wurde mit einem regionalen Bier und Schlachtekraut gemeinsam zelebriert. Das Gericht findet auch im Brandenburger Raum großen Anklang. Junge Schweine aus ökologischer Freilandhaltung werden für vier bis fünf Stunden im Backofen in einem Sud aus Zwiebeln, Gemüse und Kräutern gegart und kommt dann knusprig gebraten auf den Tisch. Im Hofladen werden auch Ökowiener, Backschweinbier aus dem Fass und andere regionale Produkte angeboten.



Frisch aus dem Ofen in den Mund

Die besondere Zubereitung scheint sich bis nach Japan herumgesprochen zu haben. Der Wirt erzählt von drei zierlichen weiblichen japanischen Gästen, von denen jede am Tisch zu seinem großen Erstaunen drei ganze Portionen für sich allein haben wollte. Nach seinem vorsichtigen Hinweis, dass kaum eine Portion zu schaffen sei, blieben die drei Damen aus Fernost hartnäckig bei ihrer Bestellung. Und aßen vor den Augen der Belegschaft alles auf – ein Kilogramm Backschwein pro Person! Das soll mal einer nachmachen...



13 Backschwein-Tenne Gömnigk

*Öffnungszeiten: auf Bestellung
und Fr von 15 bis 18 Uhr
Sa und So in der Saison ab 13 Uhr*

Dorfstraße 10, 14822 Brück-Gömnigk

Telefon: 033844 – 52031

Telefax: 033844 – 52030

info@backschwein-tenne.de

www.backschwein-tenne.de





14 Kaltblut Zucht-
und Sportverein Brück e.V.

Öffnungszeiten: veranstaltungsabhängig
und am 25. und 26.06.2011 ab 10 Uhr

Lindenstraße 37, 14822 Brück

Telefon: 033844 – 519195

Telefax: 033844 – 519195

E-Mail: info@titanenderrennbahn.de

Internet: www.titanenderrennbahn.de

Eine Arena für starke Pferde

Kaltblutpferde waren hierzulande schon fast ausgestorben. In der Arena des Vereins räumen die teils über 1000 kg schweren und gutmütigen Tiere mit dem Klischee vom „Ackergaul“ und vom „Brauereipferd“ auf: sie treten zu sportlichen Wettkämpfen an. Die Jahrtausende lange Beziehung zwischen Mensch und Zugpferd erlangt heutzutage andere Inhalte und fasziniert nicht nur das Fachpublikum.

Wenn Pferde zu Hauptdarstellern werden

Der hochaktive Verein ist Ausrichter des jährlichen Pferdesportevents „Titanen der Rennbahn“. Die Veranstaltung findet immer am letzten Juniwochenende statt und ist eine gelungene Mischung aus Sport und Unterhaltung. 350 Kaltblüter kommen mit ihren Fahrern und Reitern aus ganz Deutschland und dem Ausland und ziehen jedes Jahr über 20.000 Zuschauer nach Brück und in ihren Bann.



Vom Lehnschulzenhof zum Gasthof

Es ist 350 Jahre her, dass der Hof als Lehnschulzenhof gegründet wurde. Heute bewirtschaftet die Familie Moritz den Hof in der elften Generation. Zu diesem Hof gehörte schon früher ein Ausschankrecht. Der erste Beleg für das Bestehen eines Ausschankrechtes ist in einem Schreiben von 1817 dokumentiert, damals unterschrieben von Gottfried Moritz. Das historische Gebäude und der Hof sind Gasthof, Pension und Museum zugleich. Auf dem Hof befindet sich eine kleine Landmaschinen- und Geräteausstellung. Hier stellt der Wirt Bernd Moritz auch ein paar alte Motorräder zur Schau. Der Verein „Fläming Bibliothek Rädigke e.V.“ bietet einen kostenlosen Zugang zur Leihbibliothek und veranstaltet Dichterlesungen, Buchdiskussionen und Themenabende.



15 **Gasthof Moritz und Pension Taubenhau**

*Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11 bis 14 Uhr
und ab 16 Uhr; Sa und So ab 11 Uhr
Mi Ruhetag (Sommer)
Mi und Do Ruhetag (Winter)*

*Hauptstraße 40
14823 Rabenstein Fläming, Ortsteil Rädigke*

*Telefon: 033848 – 60292
Telefax: 033848 – 90984*

*taubenhau-moritz@gmx.de
www.moritz-raedigke.de*

Feste feiern wie sie fallen

Jedes Jahr am Pfingstwochenende findet in Rädigke das Pfingstgelage statt. Traditionell wird der Pfingstbaum am Pfingstsonnabend mit Muskelkraft aufgestellt. Dabei helfen die meisten Männer aus dem Dorf mit. Wenn der Baum steht, gibt es Freibier für die Helfer. Im September findet auf dem Moritzhof das Erntefest statt, zu dem zahlreiche Gäste auch aus der Umgebung kommen. Auf dem Hof herrscht dann ein marktähnliches Treiben; Höhepunkt ist die Schrotsäge-Meisterschaft.



16 LothsHof Pension Rädigke

Öffnungszeiten: ganzjährig

Familie Köthe
Hauptstraße 17
14823 Rabenstein Fläming
Ortsteil Rädigke

Telefon: 033848 – 90056

ferien@lothshof.de
www.lothshof.de

Gewachsene Dorfgemeinschaft

Rädigke mit seiner ursprünglichen Dorfstruktur ist eine der ältesten Siedlungen im Hohen Fläming. Umgeben von Wäldern und Wiesen liegt Rädigke am Flüsschen Plane inmitten des Naturparks. Das sympathische Dorf ist für seine reizvolle Lage direkt am Burgenwanderweg bekannt. Für Wissensdurstige ist die Geschichte von Rädigke und der Region auf sechs großen Schautafeln im Torhaus vom LothsHof nachzulesen.

**Ferien auf
historischem Vierseithof**

Typisch für die Landschaft des Hohen Fläming ist die Endmoräne der Saale-Eiszeit. Die kreativen Betreiber des LothsHofs gestalteten in ihrer familiären Frühstückspension dementsprechend ein Steinzimmer und das Waldzimmer, in dem man unter Birken und Hirschgeweih träumen kann. Auf dem komplett sanierten Hof steht seit kurzem der umgebaute Futterboden in einem der drei Backsteingebäude, die den Innenhof umschließen, den Gästen zur Verfügung. Übrigens: Jede Menge Lesestoff der vom Hof mit initiierten Fläming-Bibliothek steht im Kaminzimmer zur Auswahl.



Idylle und Genuss mitten in Natur und Kultur

Man nehme einen liebevoll restaurierten Vorseithof mit historischer Schmiede. Dazu kommt ein Dutzend engagierte Profis aus der Gastronomie, Hotellerie und dem Veranstaltungsmanagement. Das Ganze bette man in die wunderschöne Landschaft des Hohen Fläming – und Sie haben den perfekten Ort, um zu essen, zu trinken, zu feiern, zu urlauben oder einfach nur die Seele baumeln zu lassen.



17 Landhaus Alte Schmiede

Öffnungszeiten: Mo bis Fr ab 12 Uhr
Sa und So ab 11 Uhr, Di Ruhetag
Hotel: täglich geöffnet

Dorfstraße 13, 14823 Niemege
Ortsteil Lühnsdorf

Telefon: 033843 – 9220
Telefax: 033843 – 92210

flaeming@landhausalteschmiede.de
www.landhausalteschmiede.de



Musik, Kunst, Kultur, Kulinarisches

Nicht wegzudenken vom Hofensemble ist die KleinKunstSchmiede. Dort finden zahlreiche unterhaltsame Events statt wie z. B. Kabarett-abende, Musikbrunchs, Kochkurse mit regionalen Produkten und verschiedene Kreativangebote. Ob Tagungsgast, Wanderer oder Radfahrer – das Landhaus lädt zum entspannten Wohlfühlen ein.





18 Landhotel „Im Fläming“

Öffnungszeiten:
Hotel durchgehend geöffnet

Zum Reiterhof 1
14823 Niemeck, Ortsteil Neuendorf

Telefon: 033843 – 927190
Telefax: 033843 – 92719999

info@landhotel-im-flaeming.de
www.landhotel-im-flaeming.de



Tagen, feiern, heiraten in ländlichem Ambiente

In der traumhaften Hügellandschaft des Hohen Flämings liegt auf einem 70 ha großen Areal das Landhotel „Im Fläming“. 52 Zimmer im Landhausstil ermöglichen entspannte Nächte, das behagliche Restaurant Falkenhof, das Kaminzimmer und die Sonnenterrasse laden zum Genießen der gutbürgerlichen regionalen Küche ein. Auch für Tagungen, Hochzeiten und andere Feierlichkeiten stehen Räumlichkeiten zur Verfügung. Entdeckungstouren durch die Fläminger Rummeln auf gut ausgebauten Reit-, Wander- und Radwegen oder mit Kutsche oder Kremser ergänzen das Angebot.

Die Spezialisten für Pferd und Reiter

Zum Hotel gehört eine große Reitsportanlage mit 85 Boxen, Reithalle und Außenreitplätzen. In dem Reitsportzentrum erwartet Fachpersonal Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene zu erstklassigem Reitunterricht und Ausritten. Auf die ganz kleinen Gäste wartet ein Kinderspielplatz sowie Ponyreiten.



Mit drei Pferden fing alles an

Als Familie Wieben 1996 den märkischen Vierseitenhof übernahm, gab es nur eine Wohnung im Erdgeschoss. Mittlerweile gibt es 17 Gästezimmer – und über 160 Pferde, 40 Rinder, dazu die vielen Tiere im Streichelzoo. Der Hof bietet ereignisreiche Reiterferien und Kinderferien, die keiner mehr vergisst. Schlafen im Tipi, Lagerfeuer, Ausritt, Kremserfahrten, Forellen fangen im Bach - und das alles mit ausgebildeten Reitlehrern und Pädagogen, die etwas von ihrem Fach verstehen. Im Hofladen kann man Biorindfleisch von den hofeigenen Rindern, die auf den Weiden ganzjährig in der freien Natur leben, kaufen.

19 Der Reiterhof Groß Briesen GbR

Öffnungszeiten: ganzjährig
Bürozeiten täglich von 8 bis 20 Uhr

Kietz 11, 14806 Bad Belzig
Ortsteil Groß Briesen

Telefon: 033846 – 41673
Telefax: 033846 – 90099

info@reiterhof-gross-briesen.de
www.reiterhof-gross-briesen.de

Reiten lernen ohne Angst und Drill



Der Reiterhof Groß Briesen vermittelt jedem, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene, Kinder oder Späteinsteiger, ängstliche oder Menschen mit Behinderung den individuellen Umgang mit dem Pferd. Der vertrauensvolle Umgang zwischen Mensch und Pferd ist Familie Wieben und allen Mitarbeitern besonders wichtig und zählt neben dem Leben im Einklang mit der Natur zu den Leitsätzen des Reiterhofes.





20 : SteinThermeBelzig/ Kur und Freizeit Belzig GmbH

Öffnungszeiten:

So bis Do 10 bis 22 Uhr

Fr bis Sa 10 bis 23 Uhr

Am Kurpark 15, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 – 38800

Telefax: 033841 – 388019

info@steintherme.de

www.steintherme.de



Bad Belzig - historische Burg und moderne Therme

Die mehr als 1000jährige Stadt Bad Belzig hat sich zu einem modernen Thermalsoleheilbad gemausert. Geschichte zum Anfassen, exklusive Wellnessangebote zum rundum Wohlfühlen, Gesundheitsurlaub mit jodhaltiger



Thermalsole und die einzigartige Schönheit des Naturpark Hoher Fläming garantieren vielfältige belebende Entdeckungen. Die Burg Eisenhardt ist noch heute das markante historische Wahrzeichen und im historischen Stadtkern kann man u. a. das Reissiger-Haus, die Stadtkirche St. Marien und das Renaissance-Rathaus erkunden.

Wohlfühlen und Entspannen

Ein weiteres Wahrzeichen von Bad Belzig ist die SteinTherme. Sie bietet eine große BadeWelt, eine Saunalandschaft mit Wellnessangeboten, einen Therapiebereich und vieles mehr. Das 30 °C warme, jodhaltige Heilwasser hat sich bewährt bei Beschwerden der Luftwege, der Haut und des Bewegungsapparates. Nach einem entspannten Aufenthalt in der Therme kann man die kulinarischen Gaumenfreuden im Restaurant genießen oder sich mit Massagen, Kosmetik, Soleanwendungen und vielen anderen Angeboten verwöhnen lassen.





Hier hat Bierbrauen Tradition

In einem der ältesten Belziger Häuser entstand in aufwändiger Arbeit seit 2004 eine kleine Privatbrauerei mit angeschlossenem Eiscafé und einer kleinen Pension. Dort, wo einst Gläubige, Kranke, später Gesetzesuntreue ein und aus gingen, lädt heute eine rustikale Gaststube im mittelalterlichen Ambiente mit selbstgebrautem Bier und herzhaften Speisen zum entspannten Wohlfühlen ein.

Süffiger Gerstensaft als Labsal für Leib und Seele

Im Burgbräuhaus werden sechs regionale Bierspezialitäten angeboten. Die naturbelassenen, unfiltrierten Biere enthalten aufgrund des hohen Gehaltes an Bierhefen viele wertvolle Nährstoffe. Gebraut wird mit Wasser aus dem Naturpark Hoher Fläming. Das jährliche Brauereifest zu Himmelfahrt ist einer von vielen guten Anlässen, die besonderen Biere aus dem Keller einmal zu kosten.



21 Burgbräuhaus Bad Belzig

Öffnungszeiten Eiscafé:

Mi bis Fr 13 bis 18 Uhr

Sa und So 12 bis 18 Uhr

Dezember bis Februar geschlossen

Öffnungszeiten Burgbräuhaus:

Mi bis Sa ab 18 Uhr

Pension „Zur Postmeile“: täglich buchbar

Wittenberger Straße 1

14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 – 449933

Telefax: 033841 – 449933

n.eggenstein@burgbraeuhaus.de

www.burgbraeuhaus.de

22 Keramik Atelier Karina Hilbig

Öffnungszeiten:

Di von 10 bis 18 Uhr

Mi und Do von 10 bis 16 Uhr

Straße der Einheit 23, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 – 453854

Telefax: 033841 – 453854

www.karina-keramik.de



Bewährte Technik neu interpretiert

Schwarz wie die Nacht muten die handge-töpfernten Stücke der Keramikerin Karina Hilbig an. Jedoch nur auf den ersten Blick.

Die vielfältigen Formen ihrer Gebrauchskeramik sind von einer diesem Atelier eigenen Ritztechnik geprägt, die ein filigranes Muster auf die einzelnen Gefäße zeichnet.



Töpferwissen weitergeben

Die feine Handwerkskunst gibt die Keramik-künstlerin in eigenen Töpferkursen weiter. Sie ist mit ihrer schwarzen Gebrauchskeramik auf wichtigen Kunsthandwerkmärkten und Töpfer-märkten in Brandenburg und im Raum Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen vertreten.

Hilfe zur Selbsthilfe

Das Haus der Selbsthilfegemeinschaft Scarabäus Hoher Fläming e.V. liegt umgeben von Wald und Natur. Hier sind alle Menschen, die sich aufgrund ihrer Sucht in einer akuten sozialen Notlage befinden, willkommen.

Ob alkohol- oder medikamentenabhängig - Voraussetzung ist der Wunsch, ohne Suchtmittel zu leben. Zielsetzung ist ein selbstbestimmtes Leben, eine gute psychische und physische Gesundheit und die Wiedereingliederung in die Gesellschaft, z. B. auch durch die Teilhabe am Arbeitsleben.



Königsblau K E R A M I K

Neues erlernen und anwenden

Wer sich zu einem Leben ohne Drogen entschlossen hat, arbeitet in einem der hauseigenen Arbeitsbereiche mit und erwirbt so Fähigkeiten für ein späteres Berufsleben: in der Hauswirtschaft, der Tischlerei und Schlosserei, im Gemüse- und Blumengarten, in der Küche und in der Backstube. Dazu gehören auch die Zweckbetriebe Haus & Hofservice und die Töpferei, in der ausgebildet und fachlich qualifiziert wird. Mittlerweile sehr bekannt ist die Königsblau-Keramik aus den Töpferwerkstätten, die überregional verkauft wird. Im Töpfer-Café können Besucher entspannen und das leckere Speise- und Getränkeangebot genießen. Frisches Gemüse, Kräuter und Blumen der Saison werden im dazugehörigen Bio-Garten im Direktverkauf angeboten.



23 Scarabäus Hoher Fläming e.V.

- *Öffnungszeiten Laden in Schmerwitz:*
- *Mo bis Fr 8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 17 Uhr*
- *Sa von 10 bis 12.30 Uhr und 13.30 bis 17 Uhr*
- *So von 12 bis 17.30 Uhr*
- *Töpfer-Café: Di bis So 11 bis 19 Uhr*
- *Laden im Holländischen Viertel in Potsdam*
- *Mittelstraße 7: Mo bis So von 10 bis 18 Uhr*
- *Schmerwitz 37*
- *14827 Wiesenburg/Mark, Ortsteil Schlamau*
- *Telefon: 033849 – 900034*
- *Telefax: 033849 – 900037*
- *kontakt@koenigsblau-schmerwitz.de*
- *www.koenigsblau-schmerwitz.de*



24 Kaiser-Bär Puppen- und Bärenmanufaktur

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

Schlamau 46
14827 Wiesenburg/Mark
Ortsteil Schlamau

Telefon: 033849 – 51428

kaiser-baer@t-online.de
www.kaiser-baer.de

Treue Begleiter zum Liebhaben

Viele Erwachsene können sich noch gut an ihr Lieblingskuscheltier, an ihre schönste Puppe, an den knuffigsten Bären aus ihrer Kindheit erinnern. Die Philosophie der Kaiser-Bär Manufaktur: aus natürlichen hochwertigen Materialien soll etwas Persönliches entstehen, mit dem sich das Kind (und sicherlich auch der Erwachsene) identifizieren kann und das beim Großwerden begleitet. Kaiser-Bär begann 1994 mit der Herstellung von Sammlerbären und hat im Laufe der Jahre das Sortiment kontinuierlich erweitert und ausgebaut. Mittlerweile gibt es außer Bären auch Puppen, Kissen, Wärmekissen, Rucksäcke und vieles mehr.



Die Frau vom Fach

Birgit Kaiser hat sich schon immer mit Puppen und Bären beschäftigt. Bevor sie 1994 ihre eigene Manufaktur gründete, war sie als Entwicklerin im damaligen VEB Steinzeugwerke für neue Puppenmodelle verantwortlich. Bei Kaiser-Bär ist jedes Stück ein Unikat und wird in liebevoller Handarbeit hergestellt. Bei der Herstellung werden nur schadstofffreie, geprüfte Materialien verwendet. Viele neue Ideen entstehen auch in der Zusammenarbeit mit den Kunden, deren Vorstellungen und Wünsche die Bären-Expertin gerne umsetzt.

Im Fläming versteckt: ein Park-Kleinod

In dem kleinen Dorf Wiesenburg entstand vor etwa 140 Jahren ein Park, der Kennern als bedeutendstes Gartendenkmal zwischen dem berühmten Wörlitzer Gartenreich und dem weltbekannten Park Sanssouci gilt. Gestaltet hat ihn damals der Schlossherr selbst, Curt Friedrich Ernst von Watzdorf, und noch heute prägen seltene Gehölze seine Erscheinung. In der parkeigenen Gärtnerei wurden und werden Pflanzen herangezogen, um langfristig die Pflanzungen im Park zu ergänzen.



Erst Burg, dann Schloss, und das an einem ausgezeichneten Ort

Auf den Grundmauern einer alten Burg ließ von Watzdorf sein Schloss im Stil der Neorenaissance errichten. Das frisch sanierte Gebäude beheimatet heute Wohnungen, Büros und Ateliers. Der Ort Wiesenburg ist bereits 850 Jahre alt und hat als moderne Gemeinde bereits mehrere Preise holen können, z. B. 2007 als „Kinder- und familienfreundliche Gemeinde“ und 2010 eine Goldmedaille beim Bundeswettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“. Feste Höhepunkte im Jahr sind der Blumenmarkt im Mai, das Parkfest im August und die Schlossparknacht im September.



25 Gemeinde Wiesenburg/Mark und Schlosspark Wiesenburg

Öffnungszeiten: täglich von Sonnenaufgang bis zur Dunkelheit

Schlossstraße 1
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 – 7980
Telefax: 033849 – 79855

info@schlosspark-wiesenburg.de
gemeinde@wiesenburgmark.de
www.schlosspark-wiesenburg.de



26 Handwerkskeller

Öffnungszeiten: Di und Do 14 bis 18 Uhr
Mi 18 bis 21 Uhr und nach Vereinbarung

Schlossstraße 1
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 – 50455
Telefax: 033849 – 50129

b.reichmann@gmx.de
www.handwerkskeller.de

Diese Kurse haben es in sich

Die wöchentlich stattfindenden Kurse in Spinnen, Weben, Filzen und Aufbaukeramik bringen zahlreichen Erwachsenen die alten, bewährten Handwerkstechniken nahe. Aber auch die junge Generation ist wissbegierig: Schüler der ansässigen Grundschule arbeiten hier in zwei Arbeitsgemeinschaften mit Ton und mit Wolle. In den Ferien gibt es spezielle Angebote für Kinder. Zu den kulturellen Höhepunkten in Wiesenburg, z. B. zum Blumenmarkt oder zum Parkfest, gibt es für interessierte Besucher spezielle Vorführungen.

Hier darf gesponnen werden

Ja, sie spinnen: die engagierten Frauen des Handwerkskellers in Wiesenburg. Außerdem weben, filzen und töpfern sie. Diese Handwerkstechniken kann jeder und jede in Kursen vor Ort erlernen. Gegründet und gefördert als "Lokale Initiative für neue Beschäftigung", wurde das Projekt 2005 beim Initiativbüro Fläming eingereicht und gegründet und bis 2006 in die Selbständigkeit begleitet. Heute werden neben den Kursen auch Produkte verkauft und Veranstaltungen ausgerichtet.



Tradition seit 1924

Es begann im Berlin der goldenen Zwanziger Jahre mit der Kerzen- und Wachwarenfabrik Drechsler und Buchal. 1935 war sie bereits Berlins erste und größte Wachsackelfabrik. Im Auf und Ab der unruhigen politischen und wirtschaftlichen Jahre gelang es dem Familienbetrieb stets, die Kerzenproduktion zu sichern und das besondere Wissen von Generation zu Generation weiter zu geben. Heute kommen täglich Busse mit Besuchern, die die beeindruckende Produktion besichtigen.

Handgezogen und vielfältig

Für das religiöse Brauchtum stellt die Kerzenmanufaktur handgezogene Altarkerzen, Osterkerzen, Taufkerzen und Kommunionkerzen her. Natürlich werden auch die traditionellen Gebrauchskerzen wie Zier-, Haushalts-, Leuchter-, Puppen- und Pyramidenkerzen bei Buchal gefertigt. Sonderanfertigungen sind jederzeit nach individuellen Vorstellungen möglich, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

27 Buchal-Kerzen

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr von 7 bis 15.45 Uhr

Am Sägewerk 1
14827 Wiesenburg/Mark
Ortsteil Reetzerhütten

Telefon: 033849 – 50366
Telefax: 033849 – 90577

buchal-kerzen@t-online.de
www.buchal-kerzen.de





28 Ayurvedische Massagen & Heilen

Termine: Mo bis Sa 8 bis 21 Uhr
und So Vormittag, nach tel. Vereinbarung

Reppinicher Straße 9
14827 Wiesenburg/Mark, Ortsteil Reetz

Telefon: 033849 – 52115
Telefax: 033849 – 52115

werner.letz@gmx.de
www.ayurvedische-massagen-und-heilen.de

Heiler? Hilft das denn?

Wer sich für einen Heiler entscheiden möchte, sollte sich zunächst gründlich informieren. Ein seriöser Heiler beantwortet auch am Telefon Fragen zu sich selbst, zu seiner Ausbildung, zu seinen Erfahrungen und seiner Art zu arbeiten. Er fragt nach Lebensumständen des Patienten und vergewissert sich, dass bereits ein Arzt aufgesucht wurde. Denn Heiler, die nicht Arzt oder Heilpraktiker sind, dürfen keine Diagnosen stellen. Werner Letz entdeckte 1993 seine heilenden Kräfte und ist seit 2000 anerkannter Heiler im „Dachverband Geistiges Heilen e.V.“ Seine Leistungen erfüllen die Qualitätslinien des Verbandes „Europäischer Ayurveda-Mediziner und Therapeuten“.



Stärkung der Selbstheilungskräfte

Heiler verstehen unter Heilung im umfassenden Sinne weit mehr als nur körperliche Genesung, sie behandeln nicht eine Krankheit oder ein Leiden, sie behandeln den Menschen. Bei dem erfahrenen Heiler und Masseur Werner Letz lässt es sich in angenehmer und harmonischer Atmosphäre bei wohltuenden ayurvedischen Massagen entspannen. Die Einrichtung der Räumlichkeiten orientiert sich an den Prinzipien des Feng Shui. Unter dem Fußboden des Behandlungsraumes liegt ein schamanisches Medizinrad, ein Steinkreis aus 36 Feldsteinen. Im Angebot sind verschiedenste Ayurvedische Massagen, die Russisch-Tibetische-Honigmasage und Heilen und Besprechen. Verwendet werden ausschließlich biologische Produkte.



Obstbrennerei
Havelland Obstler
Kullmann & Sohn GbR

Für verwöhnte Zungen

Liebhaber ausgewählter Likör- und Obstbrandspezialitäten werden im landschaftlich wunderschön gelegenen Dörfchen Reppinichen glücklich. Denn hier erwarten sie viele Kostproben edler Liköre, feiner Kräuterschnäpse und leckerer Obstbrände. Die Obstbrennerei Kullmann wurde 1993 als eine der ersten Obstgemeinschaftsbrennereien in den neuen Bundesländern gegründet. Hier werden Edelbrände und Liköre hergestellt und vermarktet.



Alles Handarbeit

Viele Arbeitsschritte sind nötig, bevor die Spezialitäten so schmecken, wie es der Überzeugung der Obstbrennerei entspricht. Die Grundlage für die Edelbrände sind vollreife und aromatische Früchte, denn nur qualitativ hochwertige Rohstoffe eignen sich zur Weiterverarbeitung. Die sonnengereiften Früchte stammen aus den traditionellen Obstanbaugebieten des Havellandes und verleihen den Obstbrandspezialitäten ihren einzigartigen Geschmack. Die Vergärung der Maische erfolgt unter ständiger Kontrolle, nur mit Zugabe von Hefe. Das Roh- und Feindestillat wird in Kupferblasen schonend gebrannt. Die Voraussetzung ist die Erzeugung von jeweils fruchttypischen Edelbränden. Auch die Herstellung der Liköre erfolgt auf der Basis von natürlichen Grundstoffen. Um einen Einblick in die Produktionsverfahren zu bekommen, werden Führungen in der Brennerei nach Vereinbarung angeboten.



29 : **Obstbrennerei Kullmann & Sohn GbR**

Öffnungszeiten: Mo bis Fr von 7 bis 15 Uhr
Werkverkauf

Hohenlobbeser Weg 2
14827 Wiesenburg/Mark, Ortsteil Reppinichen

Telefon: 033847 – 40001
Telefax: 033847 – 40139

post@havelland-obstler.de
www.havelland-obstler.de

Heilendes Wasser

Die Forellenzucht ist nach einem kleinen Bach benannt. Den Überlieferungen zufolge stürzte Ende des 17. Jhs. eine mächtige Hügelkuppe ein und an ihre Stelle trat das heutige Quellgebiet. Dem dort sprudelnden Wasser sagte man heilende Kräfte nach, so dass viele Kranke dorthin strömten, um zu genesen. Besonders

Lahmen soll das Wasser geholfen haben. Aus Dank ließen sie ihre ohnehin überfällig gewordenen Krücken auf dem Altar der Buckauer Kirche zurück. Heute erinnert lediglich der Name des Baches an diese Zeit. Geblieben ist aber das kühle, eisenhaltige Wasser, in dem Sauberkeit liebende Pflanzen gedeihen.

Fische angeln und kaufen in schöner Natur

Die traditionelle Teichwirtschaft ist ein Quellwasserbetrieb und wurde um 1910 angelegt. In 24 Teichen werden Forellen und Saiblinge zu Speisefischen herangezogen. Karpfen und Stör werden aus regionalem Zukauf angeboten. Angler können ihre Fische, darunter Forellen, Lachsforellen, Karpfen (zur Saison) und Stör, aus den gekennzeichneten Teichen angeln und selbst ausnehmen oder ausnehmen lassen. Der Hofladen lädt herzlich ein, Frischfisch, Räucherfisch, Salate und Marinaden zu erwerben oder einen kleinen Imbiss zu genießen.

30 Forellenzucht Gesundbrunnen

Öffnungszeiten:

April bis Oktober: Verkauf 10 bis 18 Uhr

Sonn- und Feiertage 9 bis 18 Uhr

Angeln 8 bis 18 Uhr

November bis März: Verkauf 10 bis 16 Uhr

Angeln 8 bis 16 Uhr

Dorfstraße 26a

14793 Gräben, Ortsteil Rottstock

Telefon: 033847 – 40241

Telefax: 033847 – 40310

info@forellenquelle.de

www.forellenquelle.de



Sechs Töpfer auf einem Fleck

Keine Sorge, hier gibt es genug Auswahl, was Töpferwaren angeht. Besonderen Spaß macht das Einkaufen auf dem Töpfermarkt zu Ostern und auf dem traditionellen Weihnachtsmarkt am zweiten Advent. Ganzjährig werden im Hofladen die Tonwaren der sechs Görzker Töpfer, dazu Bilder vom Hinterglasmaler und regionale Bioprodukte angeboten. Ebenfalls interessant: Das Puppenmuseum ruft so manche Kindheits-erinnerung wach. Besondere Stücke sind die Trachtenpuppen, die Rokoko-Puppen und die Langen Kerls.

Das Technische Museum macht Dampf

Wir schreiben zwar ein digitales Zeitalter, jedoch ist der Einsatz von Dampfmaschinen noch gar nicht so lange her. Im Technischen Museum wird regelmäßig die Dampfmaschine in der alten Stärkefabrik vorgeführt. Gegenstände des alltäglichen Lebens aus früherer Zeit machen die Sammlung komplett.

31 : Gemeinde Görzke / Töpferort Görzke

Öffnungszeiten: Hofladen & Museen
 Mo bis Fr 9 bis 16 Uhr (ganzjährig)
 Sa und So 13 bis 16 Uhr (April bis Oktober)

Kirchstraße 18 – 19, 14828 Görzke

Telefon: 033847 – 40255

Telefax: 033847 – 40255

Rainer_Sell@gmx.de

www.toepferort-goerzke.de



Hinterglasmalerei, Airbrush, Keramik



Seit 20 Jahren bietet das Atelier individuelle kunsthandwerkliche Lösungen. Die Auswahl reicht von Keramik und Hinterglasmalerei bis hin zu Ölmalerei, Wandbemalungen und Airbrush. Die Hinterglasbilder werden sowohl als Miniaturen als auch in großen Formaten gefertigt. Die Wandbemalungen gibt es für den Innen- und Außenbereich. Das Atelier realisiert außerdem Fahrzeugbemalungen aller Art (Motorräder, Autos, Fahrzeuganhänger u.v.m.). Ergänzt wird das Angebot durch keramische Produkte.



Traditionelle und moderne Techniken

Die Hinterglasmalerei ist eine sehr alte Kunsttechnik, die heute fast ausgestorben ist. Dabei werden deckende Ölfarben von hinten auf eine Glasscheibe aufgetragen und so vor zerstörerischen Umwelteinflüssen geschützt. Gleichzeitig wird die Farbbrillanz durch die optischen Eigenschaften des Glases verstärkt und bewahrt. Dagegen ist Airbrush eine relativ neue Technik der Kunst. Mit einer Spritzpistole kann dabei die Farbe sehr genau und in dünnen Schichten auf den Grund aufgetragen werden. Auf diese Art können auch Fahrzeuge mit Bildern ausgeschmückt werden.

32 : Atelier Uwe Schönfeldt

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11 bis 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

Reetzer Straße 9, 14828 Görzke

Telefon: 033847 – 41304

atelier-schoenefeldt@t-online.de
www.atelier-schoenefeldt.de

Gesundes Wildbret bedeutet gesunde Ernährung

Wildbret ist von Natur aus fit. Das Muskelfleisch ist cholesterinarm, leicht bekömmlich und ebenso leicht verdaulich. Wildbret ist reich an Mineralstoffen und an Spurenelementen. Außerdem liefert Wildbret die lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren. Und ganz wesentlich: Wildbret ist absolut frei von schädlichen Fremdstoffen oder Mastfutter, Hormonen und Medikamenten. Die frei lebenden Wildtiere des Wildhofes am Weinberg ernähren sich ausschließlich von dem, was die Natur je nach Jahreszeit für die Tiere vorhält. Der Speiseplan reicht von frischen Trieben, Blättern und Kräutern bis hin zu Kartoffeln, Eicheln, Bucheckern und Wintersaaten - mehr Bio geht nicht.

33 Wildhof am Weinberg

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 7 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

Krahner Straße 7
14797 Kloster Lehnin, Ortsteil Reckahn

Telefon: 033835 – 40522

info@wildhofamweinberg.de
www.wildhofamweinberg.de

Wildbraten – umdenken erlaubt

Der Wildhof am Weinberg räumt auf mit dem Mythos des teuren und schwierigen Wildbratens. Wildbret ist genauso einfach zuzubereiten wie Rind- und Schweinefleisch. Neben dem Hausverkauf von Hirsch, Reh, Wildschwein und Wurstspezialitäten im Hofladen ist der

Wildhof auch auf den Wochenmärkten in der Region Berlin/Brandenburg präsent. Und es gibt jederzeit köstliche Rezepte zum Braten, Schmoren und Grillen, dazu Weintipps bis hin zu Angaben über Gar- und Lagerzeiten.





34 Das Café – Der Laden

Öffnungszeiten:

Das Café: April bis Oktober
Sa und So von 12 bis 18 Uhr
in den Wintermonaten auf Vorbestellung

Der Laden: Di bis Fr 10 bis 12
und 15 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 12
Fahrradverleih ständig
(Telefon: 01520 – 8486972)

Belziger Straße 11
14797 Kloster Lehnin, Ortsteil Lehnin

Telefon: 03382 – 704096
Telefax: 03382 – 704948

f.niewar@web.de
www.das-cafe-lehnin.de

Hier bedient ein Oldtimer-Liebhaber

Der Laden: Unter diesem Begriff wird der praktische Fahrrad- und Mopedservice zusammengefasst. Hier sind zahlreiche Fahrradteile erhältlich und Mopedersatzteile der Marke SIMSON. Der verlässliche Verleih



und die schnelle Reparatur von Fahrrädern steuern ganz konkret zur Tourismusfreundlichkeit der Gemeinde Kloster Lehnin bei. Wer sich über die Ausstattung des Ladens und des Cafés wundern sollte: Der Eigentümer ist ein Oldtimer-Fan, und im Café nebenan finden regelmäßig Oldtimer-Treffen statt.

Erst Gasthof, dann Kaufladen, jetzt Café

Ursprünglich beherbergte das Haus den Gasthof „Zum Goldenen Anker“, dann übernahm die Mutter des heutigen Eigentümers den Gasthof und führte dort seit 1969 ein Lebensmittelgeschäft. 2008 entstand die Idee in der Familie, die Geschäftsräume als Café zu nutzen. Der Clou: daran sollte sich ein Ladengeschäft für Zweiräder anschließen. Heute genießt man Kaffee und Kuchen in dem Café – und gleich nebenan kann man sein Fahrrad oder Moped pflegen lassen. Die Räume des Cafés eignen sich außerdem sehr gut für Familien- und Betriebsfeiern in gemütlicher Atmosphäre.



Landwirtschaft auf dem Rittergut

Eigentlich ist es ja ein altes Rittergut – aber mit dem Erwerb des damals brachliegenden Hofguts machten es die Eigentümer ab 1998 zu einem der größten und modernsten



Spargelproduzenten der Region. Neben dem Spargel sind Heidelbeeren, Erdbeeren und Rhabarber die Haupterzeugnisse des Gutes. Sie werden vorrangig im Hofladen des Unternehmens selbst vermarktet und über viele Verkaufsstände im gesamten Bundesgebiet angeboten. Auch im europäischen Ausland weiß man bereits die Qualität der Produkte zu schätzen.

Aber bitte mit Spargel

Die Spargelsaison ist kurz – die Spargel-Fans nutzen die Zeit intensiv, um das frische delikate Gemüse zu genießen. Auf dem Gut kann man z. B. im Rittersaal oder bei schönem Wetter auf der Terrasse speisen. Natürlich besteht in der Saison auch die Möglichkeit, die modernen Produktionsanlagen zu besichtigen. Nach den Führungen lohnt sich immer ein Besuch des Hofladens. Das reizvoll im Wald gelegene Gut ist übrigens auch für Reitsport und Kremserfahrten bekannt.



35 Gut Herrenhölzer

*Öffnungszeiten Hofladen:
April bis Juni täglich von 8 bis 20 Uhr*

*Gutsstraße 1
14789 Bensdorf, Ortsteil Herrenhölzer*

*Telefon: 033839 – 61685
Telefax: 033839 – 61687*

*gut-herrenhoelzer@t-online.de
www.herrenhoelzer.de*



Familienurlaub im Westhavelland

Hier gibt es Möglichkeiten zur aktiven Erholung in einer naturbelassenen Flusslandschaft. Es werden Ferienunterkünfte vermietet und Kanus, Kajaks und Ruderboote, aber auch Fahrräder verliehen. Für Familien, Gruppen und Schulklassen ein idealer Ort für naturnahen Erlebnisurlaub. Besonders beliebt bei den Kleinen: die Straußen- und Zwergzebuzucht der Gaststätte.



Auch Wassersportler haben Hunger

Wer viel auf den zahlreichen Gewässern des Havellandes unterwegs ist, wird eine gut bürgerliche Gastronomie mitten in der Natur zu schätzen wissen. Der Familienbetrieb der Gaststätte „Zum Nussbaum“ liegt in einer natürlichen, idyllischen Bucht der Havel, umgeben von Kiefernwäldern. Wassersportler finden hier neben guter deutscher Küche auch Gastliegeplätze mit Strom- und Wasseranschluss.



36 : Gaststätte "Zum Nussbaum"

- : Öffnungszeiten:
- : täglich von 11 bis 22 Uhr, Di Ruhetag
- : Fährstraße 7
- : 14798 Havelsee, Ortsteil Kützkow
- : Telefon: 033834 – 51309
- : Telefax: 033834 – 51315
- : yachthafenlange@aol.com
- : www.naturhafen-kuetzkow.de



Lernen und genießen

Wenn Weiterbildung Spaß machen soll, dann wendet man sich am besten an das Bildungs- und Kulturhaus Villa Fohrde. Diesen Ort der Weiterbildung gibt es seit 1992, und seit 1994 ist er in Brandenburg als „Heimbildungsstätte“ anerkannt. Ob im Bereich politische Bildung, ökologisch-handwerkliche Bildung oder gesundheitsbezogene Bildung – in der Villa Fohrde werden Seminare angeboten, auch am Wochenende, auf Wunsch mit exzellenter Vollverpflegung und Übernachtung.

37 : Villa Fohrde e.V.

Öffnungszeiten: ganzjährig
und ganztäglich

August-Bebel-Straße 42
14798 Havelsee, Ortsteil Fohrde

Telefon: 033834 – 50282
Telefax: 033834 – 51297

info@villa-fohrde.de
www.villa-fohrde.de
www.lehmbaulernzentrum.de

Die Spezialität: Lehm- und Ziegelnbau

Die Villa Fohrde ist bundesweit einer der wenigen Anbieter, bei dem man praktischen Lehm- und Ziegelnbau lernen kann und der gleichzeitig eine Unterbringungsmöglichkeit bietet. Die Seminare befassen sich mit dem Baustoff Lehm und mit dem ökologischen Bauen. Weitere Inhalte sind z. B. der Bau von Lehmgrundöfen, Lehmputze, Aufbereitung von Grubenlehm, Reetdachdecken und das Dämmen mit ökologischen Baustoffen. Die Lehrinhalte und Techniken werden an realen Gebäuden und Gebäudeteilen/-modellen vermittelt und unter fachlicher Anleitung ausgeführt. Abendliche, mediengestützte Fachvorträge bieten Hintergrund- und Insider-Spezialwissen.



Ein Museum zum Anfassen

Die Aufgabe des Arbeits- und Ausbildungsförderungsvereins (AAfV) besteht darin, das alte Handwerk des Rohrwebens zu erhalten und den musealen Charakter der Rohrweberei weiter zu entwickeln. Der Verein dokumentiert anschaulich, wie das Schilfrohr wächst, geerntet, vorbereitet und verarbeitet wird. Ebenso kümmert sich der Verein um die Erhaltung des gesamten Geländes als Ensemble.



38 Rohrweberei Pritzerbe

*Öffnungszeiten: wochentags
von 8 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung*

*Marzahner Chaussee 6
14798 Stadt Havelsee, Ortsteil Pritzerbe*

Telefon: 033834 – 50236

Telefax: 033834 – 40909

haendschke@aafv.de

Arbeits- und Ausbildungsförderungsverein Potsdam-Mittelmark e.V.

*Kuhlowitzer Dorfstraße 25
14806 Bad Belzig, Ortsteil Kuhlowitz*

Telefon: 033841 – 38870

Telefax: 033841 – 38877

Was macht eine Rohrweberei eigentlich?

Aus dem so genannten Miskantus, einem schilfartigem Gras, lassen sich Produkte wie Matten, Topfuntersetzer und Dekorationsartikel herstellen. In Pritzerbe gibt es bereits seit 1946 eine Rohrweberei. Ab 1980 wurden vornehmlich Putzmatten für das Baugewerbe und Schattendecken für Gärtnereien produziert. 2001 übernahm der Arbeits- und Ausbildungsförderungsverein Potsdam-Mittelmark e.V. die Rohrweberei und erhält sie nun als einzige in Deutschland mit Handwebstühlen arbeitende Rohrweberei. Hier werden nach Kundenwunsch Schilfmatten angefertigt oder aber man kann mit dem nachwachsenden Rohstoff Schilfrohr unter fachlicher Anleitung selbst weben oder hübsche Geschenke basteln.



Regionale Säfte aus regionalem Obst ...

Das Obst aus dem eigenen Garten kann man in dieser Mosterei zu naturbelassenen Säften pressen lassen. Das Unternehmen beliefert jedoch auch Läden und Gastronomie in der Region Brandenburg, Potsdam und Berlin. Dafür wird ausschließlich ungespritztes, regionales Obst verarbeitet. Die Früchte werden schonend gepresst und der Saft durch kurzes Erhitzen haltbar gemacht. Der Saft gelangt gänzlich ohne Zusätze in die Flasche und ist dann mindestens ein Jahr haltbar. Im Hofladen werden saisonbedingt unterschiedliche Sorten und Mischsäfte angeboten.



... und dazu eine hofeigene Töpferei

In der Töpferei wird hochwertige Gebrauchs-keramik hergestellt, dekoriert in der Scraffito-Technik (Ritztechnik). Die Farbe der Gefäße ist wahlweise blau oder braun. Die Keramik wird bei 1250 Grad gebrannt und ist damit spülmaschinenfest. Gerne werden auch Aufträge für Arbeiten aus Keramik und Lehm entgegengenommen und Unikate angefertigt, z. B. Gefäße mit Logo oder Wappen für Firmen, Vereine, Institutionen (z. B. Bierhumpen, Plaketten). Übrigens: Mit der hofeigenen Photovoltaikanlage (26,5 kW) produzieren die Inhaber fast das Dreifache des Stroms, der für die Töpferei und Mosterei nötig ist.



39 : Töpferei und Mosterei Ketzür

Öffnungszeiten:
Hofladen von Ostern bis Oktober
Mi bis Fr von 15 bis 18 Uhr
So von 14 bis 18 Uhr; außerhalb dieser
Zeiten gerne nach telefonischer Anmeldung

Ketzürer Dorfstraße 30
14778 Beetzseeheide, Ortsteil Ketzür

Telefon: 033836 – 20523
Telefax: 033836 – 20524

info@toepferei-mosterei-ketzuer.de
www.toepferei-mosterei-ketzuer.de



40 Radhof Daniel Henkel

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 9.30 bis 12.30 Uhr
und 14 bis 18 Uhr, Sa 9 bis 12 Uhr
So und Mi geschlossen

Am Mühlenberg 6
14550 Groß Kreutz, Ortsteil Götz

Telefon: 033207 – 56687

Telefax: 033207 – 56720

info@radhof-henkel.de

www.radhof-henkel.de

Für jeden Radfahrer-Typ das Passende

Ob Gelegenheitsradler, Tourenfahrer, Freizeitradler, Extrembiker oder Radrennfahrer – die Inhaber des Fahrradgeschäftes nehmen sich Zeit, genau das richtige Markenrad für ihre Kunden zu finden. Der angeschlossene Fahrradverleih und die Werkstatt garantieren schnelle technische Hilfe - hilfreich auch für Radwanderer, die auf z. B. auf dem Havel-Radweg unterwegs sind. Eine gute Gelegenheit, gleich einmal den Chef nach besonderen Touren zu fragen, denn der kennt sich bestens in der Umgebung aus und ist gerne mit professionellem Rat zur Stelle.

Müde Radler betten hier ihre Häupter

Der Radhof wurde vor kurzem um einen Pensionsbetrieb und ein kleines Café erweitert. Das Café bietet frischen Kuchen und Kaffee für die Pause zwischendurch und einen köstlichen Frühstücksservice für die Pensionsgäste.



Mehrere Ausbildungswege unter einem Dach

Am OSZ Werder werden nicht nur Berufsschüler ausgebildet: Das Bildungsangebot ist sehr vielfältig, so dass für jeden jungen Menschen der passende Weg in den Beruf oder das spätere Studium gefunden werden kann:

- Gymnasiale Ausbildung am beruflichen Gymnasium
- Berufsfachschule zum biologisch-technischen Assistenten
- Fachoberschule Wirtschaft und Agrarwirtschaft
- Fachschule Technik in den Schwerpunkten Landbau und Garten- und Landschaftsbau
- Berufsschule in den Berufsfeldern Wirtschaft, Verwaltung und Agrarwirtschaft

An der großen Schule mit neuen Gebäuden und eigener Mensa können vielfältige Medien eingesetzt werden. Der Unterricht findet in modernen Fach- und Laborräumen statt. Schwerpunkte beim Abitur sind der Bereich Wirtschaftswissenschaften mit den Fächern Recht und Rechnungswesen sowie Pädagogik.

Lernen und wohnen im angenehmen Umfeld

Zum OSZ gehören ein Wohnheim in Werder (Havel) mit 120 Plätzen und ein Schulteil in Groß Kreuz plus Wohnheim mit 85 Plätzen. Die modern ausgestatteten Zimmer sind 1- oder 2-Bettzimmer, darüber hinaus gibt es behindertengerechte Wohnbereiche. Anschauen können sich das Interessierte jedes Jahr am Tag der offenen Tür, der immer im Februar stattfindet.



41 : Oberstufenzentrum Werder

Altenkirch-Weg 6-8, 14542 Werder (Havel)

Telefon: 03327 – 66870

Telefax: 03327 – 668760

info@osz-werder.de

www.osz-werder.de

Intaktes Landleben

Im Hofladen der Pension Kräuterscheune in Groß Kreutz (Havel) werden selbst gefertigte Fruchtaufstriche, Sirupe, Obst, Gemüse, Kräuter, getrocknete Pflanzen und Blüten verkauft. Es werden auch selbst hergestellte Seifen und Geschenkartikel angeboten. Zu dem ganzheitlichen Konzept des ökologischen Gesundheitsho-

fes gehört der persönliche Kontakt zu den Besuchern und Feriengästen. Die ehemalige Besitzerin des Hofes macht da keine Ausnahme: Sie verbringt ihren durch lebenslanges Wohnrecht gesicherten Lebensabend auf dem Hof und hilft selbst mit 87 Jahren noch auf dem Hof mit.



Überzeugendes Konzept durch Zufall



Ursprünglich wollte Familie Mallok nach ihrer Rückkehr aus Kreta einfach nur einen Hof im Brandenburgischen kaufen und renovieren. Eher zufällig entstand die Idee, die dazugehörige Scheune auszubauen und zu vermieten. Daraus entwickelte sich ein Gesamtkonzept mit Kursen, Hofladen und Hofcafé. Als Erholungssuchender kann man dort in gemütlichen Zimmern unterkommen, auf Wunsch Frühstück im Hofcafé einnehmen und an fachkundigen Seminaren und Führungen rund um das Thema Kräuter und Gesundheit teilnehmen. Auch Familienfeiern und Kindergeburtstage werden hier ausgerichtet.

42 Pension Kräuterscheune GbR

Öffnungszeiten: Mitte April bis Mitte Oktober, Sa und So 14 bis 18 Uhr
außerhalb dieser Zeit auf Anfrage

Dorfau 4, 14550 Groß Kreutz (Havel)
Ortsteil Groß Kreutz

Telefon: 033207 – 18505

Telefax: 033207 – 18505

mail@kraeuterscheune-gross-kreutz.de

www.kraeuterscheune-gross-kreutz.de

Familienbetrieb auf der Insel Töplitz



In diesem landwirtschaftlichen Familienbetrieb im Ortsteil Neu-Töplitz arbeiten seit 1952 alle Generationen auf dem schmucken Vierseithof mit. Für die schwarz-bunten Milchkühe und Jungtiere wird auf traditionelle und sorgfältige Weise auf den Töplitzer Feldern und Wiesen das naturbelassene Futter angebaut. Nur so können die schmackhaften Milchprodukte nach bäuerlicher Art hergestellt werden. In der eigenen Hofkäserei wird ein Teil der frisch gewonnenen Kuhmilch in viel Handarbeit zu Käse, Quark und Joghurt verarbeitet.

41 : Landwirtschaft Eckard Hennig

Öffnungszeiten Hofladen:

Di, Do und Fr von 8 bis 18 Uhr

Markt Potsdam, Nauener Tor:

Mi und Sa 9 bis 16 Uhr

Weinbergstraße 18

14542 Werder (Havel), Ortsteil Töplitz

Telefon: 0174 – 1710878

Telefax: 033202 – 70085

hofkaeserei-hennig@t-online.de

www.hofkaeserei-hennig.de

Für Käsefans ein Paradies

Zu den vielfältigen Produkten gehören z. B. Joghurt, Quark, Frischkäse, Töplitzer Weißschimmel/Camembert-Art, Hennigs Bauernkäse mit Bockshornklee, Bärlauch oder Pfeffer. Selbstverständlich sind alle Produkte frisch zubereitet. Auf den Einsatz von Konservierungs- und Zusatzstoffen wird verzichtet. Dafür bürgt die studierte Lebensmitteltechnologin Daniela Hennig mit ihrem Namen.





Dienstag ist Schlachtetag

Und mittwochs wird Wurst hergestellt, damit donnerstags die besonderen Spezialitäten der Landfleischerei frisch verkauft werden können. Die Fleischerei Bellrich befindet sich in Salzbrunn, mitten im Landschaftsschutzgebiet Nuthe-Nieplitz-Niederung. Alle Schlachttiere sind aus eigener Produktion oder direkt vom Bauern nebenan.

Frischer geht's nicht

Eine schonende, unmittelbare Verarbeitung direkt nach der Schlachtung auf dem Land kennen viele nur noch aus den Erzählungen der älteren Generation. In Salzbrunn gehören sie jedoch zum Alltag und bringen z. B. köstliche Wurst und Fleischerzeugnisse aus dem Hausschlachteprogramm hervor. Mit angeboten werden auch Back- oder Grillschweine und ein umfassender Partyservice.

44 Landfleischerei Bellrich

Öffnungszeiten: Do von 9 bis 18 Uhr

Märkte: Di in Beelitz, Mi in Trebbin
Do in Beelitz und Bad Belzig
Fr in Brück und Treuenbrietzen
Sa in Linthe und Treuenbrietzen

Am Salzbrunnen 7
14547 Beelitz, Ortsteil Salzbrunn

Telefon: 033204 – 34107
Telefax: 033204 – 61622

bellrich@t-online.de
www.landfleischerei-bellrich.regional.de





Aktiv für den ländlichen Raum

Unter dem Motto „Denkmal barrierefrei – Miteinander statt Nebeneinander“ engagieren sich die Mitglieder der Lokalen Aktionsgruppe für die Zukunft der Menschen auf dem Lande in Potsdam-Mittelmark. Neben der Verbesserung der Lebensbedingungen für alle Generationen steht dabei die Förderung der ländlichen Wirtschaft, insbesondere des Tourismus, im Vordergrund. So wurden viele der in dieser Broschüre Genannten unterstützt.

Wer mehr dazu wissen möchte:
Ansprechpartner ist das Regionalbüro in
Wiesenburg.

Ein besonderer Markt für den Fläming

Jedes Jahr zur Erntezeit organisiert die Aktionsgruppe an wechselnden Orten im Fläming ein ganz besonderes Fest. Auf dem Flämingmarkt stehen die regionalen Produzenten und heimische Produkte im Mittelpunkt. Den Gast erwarten kulinarische Spezialitäten rund um die Kartoffel, Flämingforelle, Wild und vieles mehr sowie interessante Angebote von Kunsthandwerkern. 2011 sind alle Interessierten für den 10. und 11. September herzlich nach Wiesenburg eingeladen.



Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel e.V.

Schlossstraße 1, 14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 – 90657

Telefax: 033849 – 900119

lag@flaeming-havel.de

www.flaeming-havel.de

Postkutschfahrten im Hohen Fläming

Thomas Langer
Friedrich-Ebert-Ring 6 B
14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 – 441333
Telefax: 033841 – 441334
Funk: 0151 58109268

www.postkutschfahrten-flaeming.de
info@postkutschfahrten-flaeming.de

Hier geht die Post ab

Ein aus dem 19. Jahrhundert stammender restaurierter Postwagen mit 15 Plätzen wird die Strecke fahren. 9 Plätze befinden sich im Innern der Kutsche und 6 Außenplätze bieten bei gutem Wetter eine herrliche Sicht in die Landschaft. Die Leistungen umfassen nach einer Begrüßung (Imbiss) die etwa 3-stündige Fahrt mit der historischen Postkutsche einschließlich Reisebegleitung/Führungen, Eintrittsgelder, Mittagstisch, Bustransfer.

Postkutschfahrten im Hohen Fläming

Auf der alten Heer-, Handels- und Poststraße, zwischen den Flämingburgen Eisenhardt in Bad Belzig und Rabenstein im Planetal, fährt wieder eine Postkutsche. Sechs kräftige Kaltblutpferde



ziehen den Postwagen über die grünen Höhen des Fläming. Fernab von jedem Zivilisationsstress begibt sich der Fahrgast auf eine Zeitreise und genießt dabei das sehr viel langsamere Leben früherer Jahrhunderte. Der Reisende durchquert dabei eine einzigartige Landschaft mit vielen historischen Zeitzeugen. Eine Fahrt, die man so schnell nicht wieder vergisst.





Von Dom zu Dom - Das blaue Band der Havel

Das gab es bisher noch nicht: eine Bundesgartenschau, die flussbegleitend angelegt ist und in zwei Bundesländern gleichzeitig stattfindet. Im Jahr 2015 wird die BUGA in der Havelregion der beiden Bundesländer Brandenburg und Sachsen-Anhalt eröffnet. Zwischen den historischen Domstädten Brandenburg an der Havel und der Hansestadt Havelberg erstreckt sich eine in Europa einzigartige regionale Kultur- und Naturlandschaft. Die BUGA 2015 wird im Verbund der Städte Brandenburg an der Havel, Premnitz, Rathenow, Amt Rhinow und Hansestadt Havelberg gezeigt.

In der unverwechselbaren Landschaft werden einzelne Themen in Szene gesetzt: Die Bürgergärten in Brandenburg an der Havel, der Energie-Erlebnispark in Premnitz, der Optikpark in Rathenow, der Fliegerpark im Amt Rhinow und die Domgärten in Havelberg.

Für das Ereignis werden etwa 40 Hektar Fläche landschaftsbaulich neu gestaltet. Mehr als 1,5 Mio. Besucher sollen so in die Havelregion zur BUGA 2015 gelockt werden. Kommunale und regionale Infrastrukturen werden ausgebaut und ökologisch bedeutende Bereiche in der Region gesichert. Weiterhin soll eine nachhaltige Entwicklung des Tourismus in der Region angeschoben werden.

Zweckverband Bundesgartenschau 2015 Havelregion

Fabrikenstraße 11, 14727 Premnitz
www.buga-2015-havelregion.de



03.04.2011

Großer Markt der Initiative "Offene Höfe"
 Beelitz OT Zauchwitz
www.offenehoeefe.de

22.04.2011

Schaubacken in alten Backöfen
 Kloster Lehnin OT Emstal
www.lehnin.de

22.-25.04.2011

Mittelalterspektakel
 Rabenstein-Fläming OT Raben
www.burg-rabenstein.de

24.-25.04.2011

Töpfermarkt Görzke
 Görzke, www.toepferort-goerzke.de

30.04.-08.05.2011

132. Baumblütenfest
 Werder (Havel), www.werder-havel.de

01.05.2011

Tag der offenen Höfe - Nuthe-Nieplitz
 Naturpark Nuthe-Nieplitz
www.offenehoeefe.de

01.05.2011

7. Lütter Obstblütenfest
 Bad Belzig OT Lütte

07.-08.05.2011

Tage des offenen Ateliers, LK PM
www.potsdam-mittelmark.de

08.05.2011

10. Kirschblütenfest, Teltow
www.natur-land-forum.de

08.05.2011

Wiesenburger Blumenmarkt
 Wiesenburg/Mark
www.wiesenburgmark.de

08.05.2011

15. Fläming-Frühlingsfest
 Magdeburgerforth
www.reiseregion-flaeming.de

15.05.2011

Klaistower Spargelfest, Beelitz GT Klaistow
www.buschmann-winkermann.de

02.06.2011

Schaubacken in alten Backöfen mit
 Eisbeinessen, Kloster Lehnin OT Emstal
www.lehnin.de

03.-05.06.2011

Spargelfest Beelitz, www.beelitz.de

04.-13.06.2011

Sabinchenfestspiele, Treuenbrietzen
www.sabinchenstadt.de

04.-05.06.2011

Burgfest Ziesar, www.ziesar.de

11.06.2011

Schaubacken in alten Backöfen
 Kloster Lehnin OT Emstal, www.lehnin.de

18.06.2011

Backofenfest, Kloster Lehnin OT Emstal
www.lehnin.de

18.-19.06.2011

17. Brandenburger Landpartie
 LK PM, Bauernhöfe
www.klv-potsdam-mittelmark.de

19.06.2011

Sommerfest mit traditionellem Brotbacken
Gemeinde Schwielowsee OT Ferch
www.kulturforum-schwielowsee.de

23.06.2011

Überregionale Fohlenschau Brück
www.titanenderrennbahn.de

25.-26.06.2011

10. Brandenburger Kaltblutrennen
Brück, www.titanenderrennbahn.de

26.06.2011

Erdbeerfest, Beelitz GT Klaistow
www.buschmann-winkelmann.de

01.-03.07.2011

Kirsch- und Ziegelfest, Werder (Havel)
OT Glindow, www.werder-havel.de

16.07.-23.10.2011

Maislabyrinth, Beelitz GT Klaistow
www.buschmann-winkelmann.de

17.07.2011

Heidelbeerfest, Beelitz GT Klaistow
www.buschmann-winkelmann.de

22.-23.07.2011

Winzerfest, Werder (Havel)
www.weinverein-werder.de

07.08.2011

Fährfest, Schwielowsee OT Caputh
www.schwielowsee-tourismus.de

12.-14.08.2011

Parkfest, Wiesenburg/Mark
www.wiesenburgmark.de

27.08.2011

Federweißerfest, Weinberg Werder
Werder (Havel)
www.weinverein-werder.de

26.-28.08.2011

Belziger Altstadtsummer, Belzig
www.stadt-belzig.de

28.08.2011

Tag der offenen Höfe
Altstadt Teltow, www.teltow.de

01.09.-30.10.2011

8. Kürbisausstellung, Beelitz GT Klaistow
www.buschmann-winkelmann.de

03.09.2011

Erntefest, Werder (Havel) OT Phöben
www.werder-havel.de

03.-04.09.2011

Sanddornfest, Werder (Havel) OT Petzow
www.sandokan.de

10.09.2011

Birnenfest, Groß Kreutz (Havel)
www.kultur-grosskreutz.de

10.-11.09.

48-Stundenaktion im Fläming
mit Flämingmarkt
Hoher Fläming und Wiesenburg
www.flaeming-havel.de

16.-18.09.2011

Kreiserntefest, Kreisleistungspflügen
Erntekronen, Ziesar
www.klv-potsdam-mittelmark.de

17.-18.09.2011*Burg Ziesar wird belagert - Mittelalter auf der Burg Ziesar, www.ziesar.de***18.09.2011***Fahrradsonntag rund um den Schwielowsee, Caputh, Ferch, Geltow www.schwielowsee-tourismus.de***24.-25.09.2011***Rabensteiner Herbst
Rabenstein/Fläming OT Raben
www.burg-rabenstein.de***25.09.2011***Teltower Rübchenfest, Teltow
www.teltow.de***25.09.2011***Berlin-Brandenburgische Kürbiswiegemeisterschaft, Beelitz GT Klaiستow
www.buschmann-winkelmann.de***30.09.-02.10.2011***Teltower Stadtfest Teltow
www.teltow.de***02.-03.10.2011***Erntefest mit Fuchsjagd
Beelitz OT Salzbrunn, www.beelitz.de***03.10.2011***Schaubacken in alten Backöfen
Kloster Lehnin OT Emstal
www.lehnin.de***29.10.2011***Aktionstag "Feuer und Flamme für unsere Museen", LK Potsdam-Mittelmark
www.potsdam-mittelmark.de***06.11.2011***Tag der offenen Höfe - Nuthe-Nieplitz
Naturpark Nuthe-Nieplitz
www.offenehoefe.de***11.-12.12.2011***Belziger Adventshöfe
Belzig, www.belzig.com***23.12.2011***Weihnachtsschaubacken in alten Backöfen
Kloster Lehnin OT Emstal
www.lehnin.de*

Bildnachweis: Titel: H. Brandt, Presse Landkreis PM, M. Kahl; S 2: Presse Landkreis PM, Karte: CMD Grafik & Design; S 3: 1 - G. Kästner, 2 - Fotoatelier Blumrich; S 5: Presse Landkreis PM; S 6: Potsdamer Rasenschule; S 7: K. Gragert; S 8 - 11: M. Roschke; S 12: 1 - U. Hering - Fotolia.com 2 - Presse Landkreis PM; S 13: 1 - Presse Landkreis PM, 2 - Heinrich; S 14: 1 - Simianer, 2 - Presse Landkreis PM; S 15: J. Syring; S 16: H. Brandt; S 17: Hörold; S 18: 1 - E. Derlig, 2 - B. Schulz; S 19: M. Schöning; S 20: Gasthof Moritz; S 21: B. Köthe; S 22: Landhaus Alte Schmiede GmbH; S 23: Landhotel „Im Fläming“; S 24: Reiter- und Erlebnisbauernhof Groß Briesen; S 25: 1 u. 3 - U. Tölle, 2 - Steintherme Bad Belzig; S 26: 1 - Burgbräuhaus Bad Belzig, 2 - Presse Landkreis PM; S 27: K. Hilbig; S 28: Scarabäus Hoher Fläming e.V.; S 29: 1 - Presse Landkreis PM, 2 - B. Kaiser; S 30: 1 - Presse Landkreis PM, 2 - M. Gössling, 3 - BPE H. Holz; S 31: D. Fröhlich; S 32: 1- Buchal-Kerzen, 2 - Presse Landkreis PM; S 33: W. Letz; S 34: 1 - Kullmann, 2 - J. Lüdecke; S 35: Forellenzucht Gesundbrunnen; S 36: R. Sell; S 37: U. Schönefeldt; S 38: Wildhof am Weinberg; S 39: F. Niewar; S 40: Gut Herrenhölzer, K. Kopitzke; S 41: 1 u. 3 - H. Brandt, 2 - Zum Nussbaum; S 42: Villa Fohrde e.V.; S 43: Rohrweberei Pritzerbe; S 44: Töpferei und Mosterei Ketzür; S 45: D. Henkel; S 46: Oberstufenzentrum Werder; S 47: Kräuterscheune; S 48: E. Hennig; S 49: Landfleischerei Bellrich; S 50: LAG Fläming-Havel e.V.; S 51: 1 - Presse Landkreis PM, 2 - T. Langer; S 52: Neumann Gusenburger Landschaftsarchitekten

Herausgeber: Landkreis Potsdam-Mittelmark, 14806 Bad Belzig, Niemöllerstraße 1, www.potsdam-mittelmark.de

Design/Redaktion: CMD Grafik & Design
Jägerstraße 39, 14467 Potsdam
www.cmdgrafikdesign.de

Text: Petra van Laak, www.text-vanlaak.de

Für die Richtigkeit der Angaben, keine Gewähr.

112. Deutscher Wandertag

20. bis 25. Juni 2012 im Fläming



Zu Gast bei Wanderfreunden!

www.dwt-2012.de