



PM



# Lebens(T)raum Potsdam-Mittelmark



- Havelradweg
- Europaradweg R1
- Fernwanderweg E11
- Fernwanderweg E10
- Burgenwanderweg
- Bundesstraßen
- Autobahn
- Bahn
- Naturparks
- Tour Brandenburg (Radroute)
- Internationaler Kunstwanderweg
- Hoher Fläming

## 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.



Fotoatelier Blumrich

Wolfgang Blasig  
Landrat des Landkreises, Potsdam-Mittelmark

|  |    |  |    |  |    |
|--|----|--|----|--|----|
| Karte .....  | 2  | 13 Fläming Wildhandel .....                      | 21 | 30 Vielfruchthof<br>Domstiftsgut Mötzow .....        | 38 |
| Grußwort.....                                      | 3  | 14 Nieplitztaaler Exoten.....                    | 22 | 31 Weingut Klosterhof Töplitz .....                  | 39 |
| Lebens(T)raum Potsdam-Mittelmark....               | 5  | 15 Landwirt Gerhard Jochen.....                  | 23 | 32 Werderaner Tannenhof .....                        | 40 |
| Der 112. Deutsche Wandertag<br>im Fläming .....    | 6  | 16 Landschaftspflegebetrieb Schröter..           | 24 | 33 Weinbau Dr. Lindicke .....                        | 41 |
| Naturparkverein Fläming e.V.....                   | 8  | 17 Planequell Naturseifen<br>Karina Kunick ..... | 25 | 34 Neue Ziegelei-Manufaktur<br>Glindow .....         | 42 |
| 1 Ihre kleine Backstube .....                      | 10 | 18 Burg Rabenstein .....                         | 26 | 35 Frucht-Erlebnis-Garten Petzow .....               | 43 |
| 2 Beelitzer Frischei e.G.....                      | 11 | 19 Die Rabenbrüder .....                         | 27 | 36 Handweberei<br>Henni Jaensch-Zeymer in Geltow.... | 44 |
| 3 Buschmann & Winkelmann.....                      | 12 | 20 Handwerkskeller Wiesenburg .....              | 28 | 37 Fercher Obstkistenbühne e.V.....                  | 45 |
| 4 Josef-Jakobs Spargelhof .....                    | 13 | 21 Schlossschänke „Zur Remise“ .....             | 29 | 38 Schultzens Siedlerhof .....                       | 46 |
| 5 Jakobs Hof Beelitz .....                         | 13 | 22 Gut Schmerwitz .....                          | 30 | 39 Märkischer Genuss .....                           | 47 |
| 6 Spargelhof Syring .....                          | 14 | 23 Schmerwitzer Schmuckschmiede ...              | 31 | 40 Pferdeservice Brandenburg.....                    | 48 |
| 7 Beelitzer Spargelfrauen .....                    | 15 | 24 Fläming Bahnhof Bad Belzig.....               | 32 | 41 Rosengut Langerwisch .....                        | 49 |
| 8 Landhaus „zu Stücken“ .....                      | 16 | 25 Forellenhof Locktow .....                     | 33 | 42 Tourismusverband Havelland e.V. ...               | 50 |
| 9 Offene Höfe in der<br>Nuthe-Nieplitz-Region..... | 17 | 26 Burghotel Bad Belzig.....                     | 34 | 43 Naturparkzentrum Hoher Fläming ..                 | 51 |
| 10 Landlust Körzin .....                           | 18 | 27 Reha Klinikum „Hoher Fläming“                 | 35 | 44 Tourismusverband Fläming e.V.....                 | 51 |
| 11 Unser kleiner Garten-Laden.....                 | 19 | 28 Vital Julushof .....                          | 36 | 45 Lokale Aktionsgruppe<br>Fläming-Havel e.V.....    | 54 |
| 12 Feinkost Syring .....                           | 20 | 29 Museum Bischofsresidenz<br>Burg Ziesar .....  | 37 |  |    |

## Wo Träume gelebt werden

Potsdam-Mittelmark ist vielfältig, die zweite Auflage unserer Broschüre zeigt es. Hier leben Menschen, die zum Teil über Generationen in der Region tief verwurzelt sind. Andere wieder ziehen her, um sich hier ihren Traum vom Leben in und mit der Natur zu verwirklichen. Manchmal ist es das Engagement Einzelner, manchmal sind es Mehrere, die sich zu einer Initiative zusammenschließen. Sie alle bewegen etwas, schaffen Arbeitsplätze, motivieren ihre Nachbarn und machen ihren Ort um eine Attraktion reicher. Kaum eine andere Region ist so lebendig, innovativ und kreativ wie Potsdam-Mittelmark.



## Unser Dörfer haben Zukunft

Dass das Leben in den mittelmärkischen Orten von besonderer Qualität ist, haben auch die Juroren vom Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz anerkennend festgestellt. Die erste Goldmedaille für ein brandenburgisches Dorf erhielt Wiesenburg beim 23. Bundeswettbewerb 2010. Der Wettstreit um kreative Ideen zur wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Entwicklung von Dorf und Gemeinschaft beginnt zwischen den Landkreisen, geht über die Landes- bis zur Bundesebene und führt auf die europäische Ebene. Dippmannsdorf, Ortsteil von Bad Belzig, hat 2011 den Kreiswettbewerb gewonnen. Die Auszeichnung erhielt das Dorf mit Zukunft unter anderem als kinder- und familienfreundliche Gemeinde. Dass diese beiden Dörfer keine Ausnahme sind, zeigte die Beteiligung am 8. Kreiswettbewerb mit 16 Anmeldungen.

# 112. Deutscher Wandertag

## 20. bis 25. Juni 2012 im Fläming

Programm vom 10. Juni bis 1. Juli 2012



*Zu Gast bei Wanderfreunden!*

[www.deutscher-wandertag-2012.de](http://www.deutscher-wandertag-2012.de)

## 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 250 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 Wanderrouten 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.





## Internationaler Kunstwanderweg Hoher Fläming

Der Naturpark Hoher Fläming lädt mit seinen sanften Hügeln, stillen Wäldern und kleinen Tälern zum Wandern ein. Zwischen Bad Belzig und Wiesenburg erwarten den Besucher entlang der Wege jedoch noch weitere Attraktionen. An rund 30 Stellen auf dem 33 Kilometer langen Weg sind die Ergebnisse künstlerischen Schaffens zu bestaunen. Künstler aus bisher drei Nationen haben sich mit Landschaft und Geschichte auseinandergesetzt und ihren Blick in Skulpturen und Installationen zum Ausdruck gebracht. Im Zusammenspiel mit der Kulturlandschaft und den geschichtsträchtigen Dörfern entstanden zwei vielfältige Routen, die die Bahnhöfe Wiesenburg/Mark und Bad Belzig miteinander verbinden. Als Meilenstein in der Entwicklung des Flämings zur Top-Wanderregion in Brandenburg trägt der Kunstwanderweg seit 2006 zur Belebung der Region bei. Insbesondere die anliegenden gastronomischen Unternehmen profitieren von den seit Jahren steigenden Zahlen von Wanderern.

### Naturparkverein Fläming e.V.

Naturparkzentrum  
Täglich geöffnet von 9.00 bis 17.00 Uhr  
Brennereiweg 45, 14823 Rabenstein/Fläming  
Telefon 033848 600 04  
[www.flaeming.net](http://www.flaeming.net)





## Handgebacken mit Liebe zum Althergebrachten

Hier werden Brot und Brötchen noch im eigenen Haus produziert. Nur 20 m ist der Weg z. B. für die beliebten Wochenend-Wurzelbrötchen aus dem heißen Ofen bis zum Ladentisch der kleinen Bäckerei in Bergholz-Rehbrücke bei Potsdam. Seit 1909 gibt es an diesem Standort eine Handwerksbäckerei, und dass das Familienunternehmen tief in der Region verwurzelt ist, zeigen auch die Namen der traditionellen Backwaren wie die Bergholzer oder Nuthe Kruste. Je nach Saison zaubern Jana und Holger Schüren Frühjahrsbrot mit Kräutern, Osterbrot mit Trockenfrüchten und die Herbstkruste aus zweierlei Teig.

## Spezialitäten aus heimischem Getreide

Nur feinste Rohstoffe kommen in die Brote und Backwaren von Ehepaar Schüren. Roggen, Weizen, Dinkel und Mais werden zu lecker duftenden Spezialitäten. In der kreativen Backstube veredeln die leidenschaftlichen „Handwerker“ den Teig mit Kräutern, Nüssen, Früchten und Samen. Gemeinsam mit dem Institut für Getreideverarbeitung Bergholz-Rehbrücke werden neue Produkte aus Roggen mit und ohne Sauerteig entwickelt. Auch wenn der Weg etwas weiter ist, er lohnt sich.

### 1 Ihre kleine Backstube

Öffnungszeiten

Di bis Fr 6 Uhr bis 18 Uhr

Sa 5.30 bis 11.30 Uhr

So 7 bis 10.30 Uhr

Arthur-Scheunert-Allee 125

14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

Telefon: 033200 856 17

Fax: 033200 525 27

ihrekleinebackstube@t-online.de

www.ihre-kleine-backstube.de





## 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. Ein unabhängiges Kontrollsystem sichert beste Qualität für eine anspruchsvolle Ernährung.

Die Beelitzer Frischei e.G. ist zertifiziert vom Verein für kontrollierte alternative Tierhaltung (KAT).



### 2 Beelitzer Frischei e.G.

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

Amselweg 9, 14547 Beelitz

Telefon: 033204 348 02

Telefax: 033204 348 01

kimmel@beelitzer-frischei.de

www.beelitzer-frischei.de



## Erlebnishof für die ganze Familie

Das Motto von Buschmann & Winkelmann: **Raus aufs Land – hier kannst du was erleben!** wird auf dem Erlebnishof bei Klaitow zu 100% eingelöst. Hier gibt es nicht nur ländlichen Genuss von Feld und Baum, sondern ein Naturwildgehege, den Kletterwald, ein Maislabyrinth und vieles mehr. Was mit dem berühmten Beelitzer Spargel begann, ist heute ein Rund-um-Angebot für groß und klein. Erdbeeren und Heidelbeeren, Kürbis oder Wild lassen Buschmann & Winkelmann auf ihren Hof- und Erntefesten von Ostern bis Weihnachten hoch leben. Zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis für alle Sinne.



## Vom Feld bis auf den Tisch

Genuss und ein unvergesslicher Ausflug aufs Land ist die eine Seite, die andere gibt viele wissenswerte Einblicke in die Besonderheiten des Anbaus, der Ernte und der Verarbeitung des heimischen Obst und Gemüses. Der Spargelanbau hat in Beelitz schon seit 150 Jahren einen

festen Platz. Hier erfährt man alles über das Königsgemüse oder welche Erdbeersorten wie Kimberly und Clery besonders süß sind und was sie brauchen, um gut zu wachsen. Lernen und dabei genießen sind bei Buschmann & Winkelmann kein Widerspruch.

### 3 : Buschmann & Winkelmann

*Spargel- und Erlebnishof täglich von 8 bis 18 Uhr (April bis Dezember)*

*Hofladen & Dekoscheune täglich von 9 bis 18 Uhr (ganzjährig)*

*Scheunenrestaurant täglich von 11 bis 18 Uhr (ganzjährig)*

*Beelitzer Spargel-Festzelt zur Spargelsaison täglich von 12 bis 22 Uhr*

*Holzofenbäckerei täglich 8 bis 18 Uhr (ganzjährig)*

*Glindower Str. 28, 14547 Beelitz/  
OT Klaitow*

*Telefon: 033206 610 70*

*Fax: 033206 610 89*

*[www.buschmann-winkelmann.de](http://www.buschmann-winkelmann.de)*



## Zweimal Landlust erleben Zweimal Spargel genießen

Die Gebrüder Jakobs stehen mit ihrem Vierseitenhof in Schäpe und dem ländlichen Anwesen am Ortseingang von Beelitz für einen erlebnisreichen Tag auf dem Land. Dicht vor den Toren Berlins und nur wenige Kilometer



### 4 : Josef-Jakobs Spargelhof

Öffnungszeiten: Hofladen  
 April bis Juni: täglich 7 bis 20 Uhr  
 Juli bis Sept: täglich 9 bis 18 Uhr  
 Okt bis Dez: Mi. bis So. 11 bis 18 Uhr  
 Restaurant „Jakobs-Bauernscheune“  
 April bis Sep: täglich 9 bis 21 Uhr  
 Okt bis Dez: Mi. bis So. 11 bis 21 Uhr  
 Schäpe 21, 14547 Beelitz/OT Schäpe  
 Telefon: 033204 419 70  
 Fax: 033204 419 69  
 E-Mail: [info@jakobs-spargel.de](mailto:info@jakobs-spargel.de)  
 Internet: [www.jakobs-spargel.de](http://www.jakobs-spargel.de)

voneinander entfernt bieten die Höfe alles, was das Landleben so attraktiv macht: Produkte nach hauseigenen Rezepturen und aus der Region in den bäuerlichen Landläden, Schlemmen in den Restaurants Jakobs-Bauernscheune und Jakobs-Stuben, Spielen und Toben auf den Abenteuerspielplätzen, bunte Hoffeste rund um den feldfrischen Spargel, Erdbeere & Co..



### 5 : Jakobs Hof Beelitz

Öffnungszeiten: Landladen  
 April bis Juni:  
 täglich 8 bis 20 Uhr  
 Juli bis Dez täglich 9 bis 18 Uhr  
 Restaurant „Jakobs-Stuben“  
 April bis Dez: täglich 8 bis 22 Uhr  
 Kähnsdorfer Weg 1, 14547 Beelitz  
 Telefon: 033204 627 27  
 Fax: 033204 627 28  
 E-Mail: [info@jakobs-hof.de](mailto:info@jakobs-hof.de)  
 Internet: [www.jakobs-hof.de](http://www.jakobs-hof.de)

## Saison von April bis Silvester

Die Brüder Josef und Jürgen haben sich ganz dem „Weißen Gold“ verschrieben. Es begann 1996 mit dem Josef Jakobs Spargelhof in Schäpe und 2004 wurde der Jakobs-Hof in Beelitz eröffnet. Bei den beiden Spargelexper-ten erfährt man z. B. alles Wissenswerte über das feine Edelgemüse, zur Tradition des Anbaus und zur Verarbeitung. Die Höfe sind beliebte Veranstaltungsorte und feiern über den Spargel hinaus auch die anderen Stars der Region wie Erdbeere, Heidelbeere, Himbeeren und Kürbis auf ihren Hoffesten.





## Landwirte aus Leidenschaft

Jedes Jahr im April beginnt die Saison für den vielseitigen Spargelhof Syring. Denn hier werden neben dem köstlichen Edelgemüse noch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Roggen, Weizen, Sonnenblumen und Raps angebaut. Ob im Landladen oder in der urigen Gastronomie inmitten der schönen Landschaft oder sogar per online-Shop, also: wer auf Spargel und mehr Lust hat, ist auf dem Syinger Spargelhof genau richtig.



## Spaß für die ganze Familie

Vom Großvater bis zum Enkel – auf dem Spargelhof kommt keiner zu kurz. Während der Saison finden fast jeden Monat Veranstaltungen statt – Ostern, Tanz in den Mai, Muttertag oder Pfingsten. Das Programm ist abwechslungsreich und geht bis in den September zur Kürbisernte. Die Kinder kommen auf dem Abenteuerspielplatz und im Streichelzoo auf ihre Kosten.



### 6 Spargelhof Syring

Öffnungszeiten  
täglich, auch Sonn- und Feiertags  
7 bis 19 Uhr (1. April bis 30. Juni)

Vertrieb auch an verschiedenen  
Verkaufsständen in Luckenwalde,  
Trebbin, Potsdam und Beelitz –  
näheres auf der Homepage

Trebbiner Str. 69 f  
14547 Beelitz/OT Zauchwitz

Telefon: 033204 419 90  
Fax: 033204 616 97

info@beelitzerspargel.de  
www.beelitzerspargel.de



## 7 Beelitzer Spargelfrauen

*Katrin Hocke, Leiterin*

*Schlunkendorfer Str. 14  
14547 Beelitz*

*Mobil: 0174 162 66 70*

*Internet: [www.beelitzerspargelfrauen.de](http://www.beelitzerspargelfrauen.de)*

## Tradition trifft Spaß

Die Spargelfrauen aus Beelitz knüpfen mit ihren Kostümen an die Kleidung der Spargelfrauen aus dem 19. Jh. an. Der große Hut, Hegeländer genannt, und die langen Röcke sollten die Frauen bei der harten Arbeit auf dem Feld vor der Sonne und den Insekten schützen. Die heute entstandenen Tänze nach Kompositionen regionaler Musiker wie den Nieplitzer Musikanten bringen in erster Linie Spaß und gute Stimmung auf die Feste rund um das „weiße Gold“.

## Die mit Spargel tanzen

Es begann mit 1997 mit 8 Frauen aus dem Beelitzer Carnivals Club, die die Idee hatten, das Königsgemüse von Beelitz mit Tänzen zu ehren. Gleich nach der Nürrischen Jahreszeit beginnt für die mittlerweile 11 Frauen die Hochsaison. Auf Hochzeiten, Geburtstagen oder großen Veranstaltungen werden sie zum Auftritt gerufen. Natürlich eröffnen sie mit der Beelitzer Spargelpolka und anderen Liedern die jährliche Spargelsaison. Die Kostüme wurden nach Original historischen Vorlagen der Spargelstecherinnen genäht.



## Landgenuss nach einem Spaziergang

Das landschaftlich reizvolle Naturschutzgebiet Nuthe-Nieplitz lockt bei schönem Wetter Spaziergänger und Ausflügler aus Stadt und Land. Was gibt es schöneres als danach in einem der Landgasthäuser Einkehr zu halten? Das Landhaus „zu Stücken“ verwöhnt seine Gäste nach allen Regeln der Kochkunst. Als besondere Spezialität steht Wild ganz oben auf der kleinen aber feinen Speisekarte. Wer den Weg nach Hause nicht mehr auf sich nehmen will übernachtet einfach in der gesunden Landluft in einem der beiden Gästezimmer des Landhauses.

### 8 Landhaus „zu Stücken“

*B. Schreinicke*

*Öffnungszeiten täglich ab 12 Uhr*

*warme Küche von 12 bis 21 Uhr*

*Di Ruhetag außer an Feiertagen*

*Stückener Dorfstr. 6*

*14552 Michendorf OT Stücken*

*Telefon: 033204 610 50*

*Fax: 033204 610 51*

*info@landhaus-stuecken.de*

*www.landhaus-stuecken.de*



## Gasthaus als Filmstar

Das Gasthaus wurde 1997 von DEFA-Regisseur Günther Meyer für den Film entdeckt. Innerhalb seiner Spuk-Reihe für Kinder wurde es als Kulisse z. B. in „Spuk am Tor der Zeit“ genutzt. Die Geschichte des Landhauses beginnt aber schon Anfang des 20. Jh. mit der Familie Rosin aus Stücken, die das Gasthaus über 55 Jahre betrieb.





## 9 Offene Höfe in der Nuthe-Nieplitz-Region

Lokale Aktionsgruppe  
(LAG) Fläming-Havel e.V.

Schlossstraße 1  
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 90 19 48  
Fax: 033849 90 19 51

lag@flaeming-havel.de  
www.offenehöfe.de

## Erfolg durch vernetztes Regionalmarketing

Die „Offenen Höfe“ sind eine Netzwerkinitiative von aktuell 20 inhabergeführten Betrieben mit dem Ziel, regionale Produkte zu vermarkten und sich gegenseitig durch gemeinschaftliche Aktionen zu stärken. Die Produkte werden überwiegend in eigener Produktion ökologisch erzeugt und beeindruckt durch Qualität und Kreativität. Durch den Austausch im Netzwerk wird die jeweilige Produktpalette ergänzt. Als regionale Anbietergemeinschaft präsentieren sich die

„Offenen Höfe“ oft gemeinsam und legen ihren Besuchern den Naturpark Nuthe-Nieplitz und die Reiseregion Fläming zum Verweilen und Aktivwerden ans Herz. Gemeinsam ist allen Beteiligten die Bereitschaft, den Qualitätsanspruch in der „Gläsernen Produktion“ für die Besucher sichtbar zu machen. Nutzen Sie dazu zum Beispiel den „Tag der Offenen Höfe“ in der Nuthe-Nieplitz-Region“ immer am ersten Sonntag im Mai und November. Die Netzwerkinitiative erhielt im Januar 2011 auf der Internationalen Grünen Woche den pro agro Marketingpreis in der Kategorie „Landtourismus“.





## Leib und Seele verwöhnen

Zur Landlust Körzin braucht man nur dem herrlichen Duft von frischem Brot aus dem traditionellen Holzbackofen zu folgen und schon ist man in einem einzigartigen Kulinarium.

Käse aus verschiedenen Landkäsereien garantiert ohne künstliche Zusätze, Schinken und Wurst vom Wild, dazu ein guter Tropfen aus kontrolliert biologischem Anbau vom kleinen exquisiten Winzer - hier lässt es sich genussvoll leben.

### **10** : Landlust Körzin

*Öffnungszeiten*

*Do bis Sa 11 bis 21 Uhr*

*So 10 bis 21 Uhr*

*Körzin 19, 14547 Beelitz*

*Telefon: 033204 601 71*

*Fax: 033204 605 22*

*Internet: [www.landlust-koerzin.de](http://www.landlust-koerzin.de)*

## Landküche mit Großstadtflair

Ein besonderes Erlebnis für Feinschmecker ist das von Ulrike Laun geführte Restaurant. Hier gibt es Regionales vom Feld, aus dem See und von der Weide veredelt in der kreativen Landlust-Küche. Frische Kräuter im Kartoffel-salbeischnee oder Vanilliezimtlauch –

Die Speisekarte klingt verheißungsvoll. Ob Weihnachten, zur Geburtstags- oder Hochzeitsfeier oder einfach mal so zum ausgefallenen Mittag- oder Abendessen, der Genuss auf Landlust Körzin ist immer eine Reise wert.



**ffene Höfe**  
IN DER NÜTTIG-NIEPLITZ-REGION

## Mit Liebe selbstgemacht

Klein ist der Garten mit einer Grundfläche von ca. einem Hektar – doch er hat alles, was für die Region typisch ist. Ilona Lapsien verarbeitet in Ihrer Küche alles erntefrisch nach hauseigenen Rezepten zu wahren Spezialitäten. In dem gemütlichen Kleine-Garten-Laden gibt es Süßes von Marmelade bis Kompott aus heimischen Früchten wie Erdbeer, Holunder, Quitte und Pflaume aber auch Saures wie Gewürzgurken. Aus über 30 Sorten Marmelade und allein 12 Sorten Chutney sowie vielen Keksen wie z. B. den Pflaumentaler kann sich der Besucher sein ganz persönliches Sortiment zusammenstellen.



## Gartenbau wie in Großmutterzeiten



Der Garten wird seit eh und je mit großem Respekt zur Natur bewirtschaftet. Schon die Großeltern setzten auf natürlichen Dünger und verzichteten ganz auf chemische Pestizide. Hier wächst alles so, wie es die Natur hervorbringt. So sind die Gurken manchmal krummer und die Kartoffeln kleiner geraten als im Supermarkt. Aber dafür stimmt das Aroma und die Qualität. In diesem Garten lebt man ganz im Rhythmus der Jahreszeiten und das schon in der dritten Generation.

### ii Unser kleiner Garten-Laden

*Do bis So und an Feiertagen  
von 11 bis 18 Uhr (April bis Oktober)*

*Fr bis So von 11 bis 17 Uhr (Nov bis März)*

*Trebbiner Str. 46, 14547 Beelitz  
OT Zauchwitz*

*Telefon: 033204 636 90  
Fax: 033204 636 99*

*[www.hofladen-zauchwitz.de](http://www.hofladen-zauchwitz.de)*



## Bunte Welt der BioKürbisse

Kürbisse sind Thomas Syring's Leidenschaft. Bei einem Praktikumsaufenthalt in der Steiermark lernte er das „grüne Gold“ kennen und schätzen. In Brandenburg ist er mit dem Ölkürbisanbau ein Pionier. Neben den klassischen Speisekürbissen, wie Muskat und Hokkaido, nimmt er in erster Linie den Steirischen Ölkürbis zur Gewinnung des mittlerweile berühmten Beelitzer Kürbiskernöls. Bewusst entschied er sich für den ökologischen Anbau, seine Produkte sind biozertifiziert. Kaufen kann man die Kostbarkeit im Landladen auf dem Syringer Hof oder im Online-Shop.



## Wußten Sie schon? Kleine Kürbiskunde



www.BeelitzerKuerbis.de

Der Kürbis gehört nicht nur zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt, sondern ist auch eines der interessantesten und gehaltvollsten Nahrungsmittel. Der Steirische Ölkürbis ist zudem unter den Gartenkürbissen einer der gesundheitsförderndsten. Die in ihm enthaltenen Vitamine und pflanzlichen Wirkstoffe sollen bei regelmäßigem Konsum das Wohlbefinden und das Immunsystem nachhaltig stärken. Die Verarbeitung der kostbaren Kerne ist aufwendig. Sie werden getrocknet und vermahlen, dann geröstet und gepresst - 1 Liter Öl gewinnt man aus 2,5 Kilo Kernen. Wie genau das alles funktioniert, kann man live auf dem Hof von Thomas Syring erleben.

### 12 : Feinkost Syring

- Öffnungszeiten Landladen
- Täglich 7 Uhr bis 19 Uhr (April bis Juni)
- Do bis So 9 Uhr bis 17 Uhr (Juli bis Oktober)
- Trebbiner Str. 69f, 14547 Beelitz/OT Zauchwitz
- Telefon: 033 204 419 90
- Fax: 033 204 616 97
- info@beelitzerkuerbis.de
- www.feinkost-syring.de

**ffene Höfe**  
IN DER NUTHE-NIEPLITZ-REGION





## Fleisch nur von frei lebenden Tieren

Waidmannsheil – steht für gutes Gelingen bei der Jagd. Dieser Wunsch ist für die appetitliche Auslage des Hofladens im beschaulichen Dorf Bardenitz von besonderer Bedeutung, hängt doch die Reichhaltigkeit vom Jagderfolg ab. Hier werden nur die in freier Wildbahn lebenden Tiere verarbeitet.



## Wild vom Profi

Bereits seit 20 Jahren gibt es den Fläming Wildhandel. Die hohe Kunst des Zerlegens von Wildbret ist hier Routine. Der interessierte Hobbykoch kann in Wildzerlege-Seminaren davon profitieren. Ob Rot- oder Damwild, Reh oder Wildschwein und gelegentlich sogar Mufflon, bei Jürgen Griebisch ist das frische Fleisch bereits küchenfertig und kann zu Hause sofort in Bräter und Ofen. Als Mitglied im Offene-Höfe-Verband bietet er seine Spitzenprodukte wie Wurst und Schinken ganzjährig im hauseigenen Hofladen an.

### 13 Fläming Wildhandel

Griebisch & Griebisch Wildhandel GbR

Verkauf: Mo bis Fr 7 bis 17 Uhr

Sa 8 bis 12 Uhr, So 9 bis 11 Uhr

Bardenitzer Dorfstr. 56,

14929 Treuenbrietzen/OT Bardenitz

Telefon: 033748 155 97

Fax: 033748 219 30

info@flaeming-wildhandel.de

www.flaeming-wildhandel.de

## Die Farm der besonderen Art

Kommt man zur Farm im Urstromtal der Flüsse Nuthe und Nieplitz traut man zunächst seinen Augen nicht. Da laufen auf der Weide Lamas, Kamele, Emus oder Yaks neben Nandus, Straußen, Zwergeseln und Wollschweinen. Dieses einmalige Erlebnis gibt es nur bei Landwirt Drogosch, der als erster das Wagnis einging, Tieren aus fernen Ländern auf den Wiesen Brandenburgs eine neue Heimat zu geben. Die Nieplitztaler Exoten leben heute friedlich mit den heimischen Nutztieren zusammen – das Experiment ist aufgegangen und die Region ist um eine Attraktion reicher.

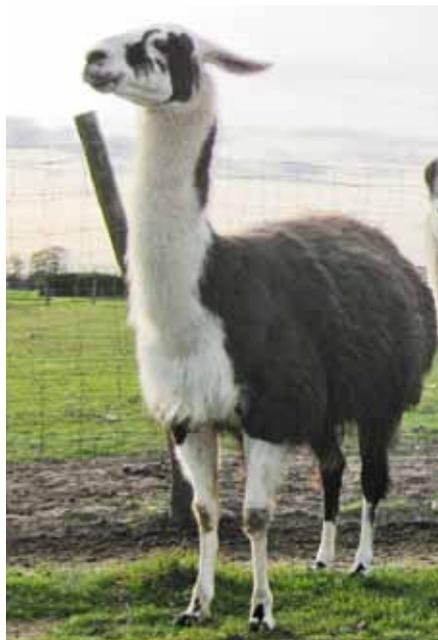
### 9 Nieplitztaler Exoten

- Öffnungszeiten Hofladen
- 9 bis 18 Uhr täglich (bitte klingeln)
- Am Salzbrunnen 2
- 14547 Beelitz OT Salzbrunn
- Telefon: 033204 338 85

## Exotische und heimische Spezialitäten

Neben den tierischen Sehenswürdigkeiten hat auch der Hofladen ein ausgefallenes Angebot. Hier gibt es nicht nur selbstgemachte Wurst und Schinken von den heimischen Wildtieren, sondern z. B. auch aus Straußen- und Kamelfleisch. Wer also eine echte Rarität für die

Feinschmecker- oder Familienküche sucht, ist hier richtig. Im Hofladen der Farm wird jeder Ratsuchende vom Spezialisten in Fragen der Zubereitung fachmännisch beraten.





## Erste Aroniaplantage Brandenburgs

Wo sonst Spargel wächst soweit das Auge reicht schwimmt einer gegen den Strom und baut eine hier noch weitestgehend unbekannt Beere an: die Aronia. Landwirt Gerhard Jochen nutzt die sonnigen Lagen Brandenburgs um der Königin der Blaublüter beste Wachstumsvoraussetzungen zu geben. Die positiven Forschungsergebnisse der Humboldt Uni in Berlin und des Instituts für Ernährungswissenschaften der Uni Potsdam zur Heilwirkung für medizinische Zwecke haben ihn zum großflächigen Anbau ermuntert.



## Kleine Beere große Wirkung

Bislang gibt es aus der ersten Ernte nur wenige kostbare Gläser Aronia-Fruchtaufstrich. Doch das wird sich bald ändern. Was in der russischen Hausmedizin als Allround-Heilmittel Tradition hat, soll sich auch bei uns durchsetzen. Nachweislich hat die Aroniabeere gesundheitsfördernde Wirkung bei Darm-, Haut- und Harnwegsbeschwerden und hilft gegen die Volkskrankheit Bluthochdruck. Die kleine Plantage bei Beelitz ist erst der Anfang einer großen Zukunft.

### 10 Landwirt Gerhard Jochen

Brücker Str. 68, 14547 Beelitz

Telefon: 033204 420 77

Fax: 033204 617 603

torsten.jochen@gmx.de



## Robuste Tiere aus dem schottischen Hochland

Es begann 2008 mit einem Zuchtbullen und 16 Mutterkühen. Seither wächst die Herde beständig. Highland-Cattle-Rinder haben ihre Heimat in Schottlands Hochland. Auf den ausgedehnten Wiesen im Fläming finden sie ähnliche Bedingungen und gedeihen hier prächtig. Gleich am Ortseingang von Linthe befindet sich die Farm von Sandro Schröter, der sich hier seinen Lebenstraum erfüllte. Seine schönen Rinder sind das ganze Jahr über draußen. Die Kälber werden dort geboren und wachsen in der Herde auf. Das Ergebnis: bestes Fleisch.

## Fleischgenuss ohne Reue

Das Fleisch der flämischen Rinder ist von besonders hoher Qualität. Artgerechte Haltung auf schottisch heißt: es benötigt im Vergleich zu seinen hier beheimateten Artgenossen die zwei bis dreifache Zeit bis ein Rind schlachtreif wird. Milchkühe gibt es gar nicht. Das zählt sich aus. Das Fleisch ist einerseits cholesterin- und fettarm, hat aber einen großen Anteil von hochwertigen Proteinen, wertvollen Omega-3-, -6 und -9-Fettsäuren, Vitaminen und vielem mehr. Es ist der Star in der Feinschmeckerküche.



Ein Hofladen ist bereits in der Planung. Bis dahin kann man zu den "Highlandwochen" im Linther Hof in den Genuss des Prachtfleisches kommen.

### 16: Landschaftspflegebetrieb Schröter

4 x im Jahr Highlandwochen im Linther Hof in Linthe

Ringstr. 23, 14822 Linthe

Telefon: 033844 507 69

Fax: 033844 708 63

info@flaeming-highlands.de

www.flaeming-highlands.de

PLANEQUELL  
NATURSEIFE  
HANDGEWASCHEN · PFLANZENBASIERT



## Ökologische Seifenmanufaktur

Von der Herstellung über die Zutaten bis zur Verpackung stehen ökologische Aspekte im Vordergrund. Neben der Vermittlung von Wissen in ihren Seifenkursen sensibilisiert Karina Kunick die Teilnehmer für ökologisches und nachhaltiges Denken und Handeln im Alltag. Hier arbeitet sie eng mit dem Naturparkzentrum in Raben zusammen, wo auch die Seifenmanufaktur Planequell zu finden ist.



## Kleine Kunstwerke zur Körperpflege

Wunderschön sehen die Seifenkompositionen von Karina Kunick aus. Da gibt es Wildrose-Mandel-Seife mit roter und grüner Heilerde oder die Seife aus Ringelblüten, zart schäumend und mit dem frischen Duft der Zitrone, um nur zwei Beispiele zu nennen. Die naturreinen Pflanzenseifen sehen nicht nur zum Anbeißen aus, sondern tun Körper und Haut gut. In Lebensmittelqualität hergestellt werden sie nach geltenden EU-Richtlinien zertifiziert. Wer in die Kunst der Seifenherstellung eingeweiht werden möchte, kann dies in Seifenkursen von der Herstellerin persönlich lernen - Übernachtungsmöglichkeit inklusive.

### 17 Planequell Naturseifen Karina Kunick

Dorfstr. 22  
14823 Rabenstein/Fläming OT Raben

Telefon: 033848 909 00  
Fax: 033848 909 01

k.kunick@gmx.net  
www.planequell.de

## Oben auf dem Steilen Hagen

Die Burg Rabenstein thront hoch oben auf der Bergnase des "Steilen Hagens" umgeben von herrlichen Laubwäldern als wär die Zeit hier stehen geblieben. Nach alten Urkunden des Grafen von Belzig besteht die Burg seit 1251. Weite Teile der Burganlage wurden restauriert. Der Rittersaal, die Kapelle und die Folterkammer stehen Besuchern zur Besichtigung offen. Von April bis Oktober führt der Falkner interessierte Gäste in die mittelalterliche Kunst des Jagens mit Raubvögeln ein.



### 18 Burg Rabenstein

Öffnungszeiten  
ganzjährig geöffnet

Zur Burg 49, 14823 Rabenstein/Fläming  
OT Raben

Telefon: 033848 602 21  
Fax: 033848 602 30

info@burgrabenstein.de  
www.burgrabenstein.de

## Hochzeit auf Mittelalterlich

Die vormals düsteren Gemächer wurden liebevoll restauriert. Heute können die Hochzeits- und alle anderen Gäste in schönen schlicht gestalteten Doppel- und Mehrbettzimmern und für einen schlanken Taler übernachten. Die Herberge bietet mit leckeren regionalen Spezialitäten einen Schmaus für alle. Die Burg ist Schauplatz vieler mittelalterlicher Spektakel vom Gauklerfest über Rittermahl bis zu Konzerten mit Spielmännern und der Musik längst vergangener Zeiten.





# Die Rabenbrüder

## Burg Rabenstein und andernorts

Die Rabenbrüder gehören zum festen Bestandteil der Folk- und Mittelalterszene in Deutschland. Die Burg Rabenstein – wie sollte es anders sein – ist für die Rabenbrüder ein fester Ort für Veranstaltungen. Doch sie tingeln fast das ganze Jahr von Fest zu Fest und von Burg zu Schloss, mittlerweile über die Landesgrenzen hinaus. Ihre dritte CD mit dem Titel "Verspielt, verliebet und verunken" haben sie bereits aufgenommen. In ihren Texten vermischen sich historische Themen mit aktuellen Ereignissen.



## Mittelalter trifft Rock

Wenn "Die Rabenbrüder" so richtig loslegen, geht die Stimmung ab. Bei den drei Spielmännern Ekkehard der Barde, Jacques le Loup und Ralf der Rabe entsteht in jedem Konzert ein gewisser Zauber. Mit ihren eigenwilligen Instrumenten, Sackpfeifen, Trommeln, Leiern und Lauten machen sie unverwechselbare Musik – Weltmusik, wie sie es selbst nennen. Da trifft traditionelle mittelalterliche Spielmannskunst auf moderne Folk- und Rock-Elemente. Lebensfreude vermitteln die drei mit ihrem mehrstimmigen Satzgesang, der gleichzeitig auch zum Markenzeichen der drei Rabenbrüder geworden ist - und nach ihren Trinkliedern schwingt so mancher gerne das Tanzbein.

### 19 Die Rabenbrüder

Ralf Rabe  
Dorfstr. 6, 14823 Rabenstein/  
Fläming OT Raben

Telefon: 0162 776 73 41  
Fax: 03384 890 02 82

kontakt@ralf-der-rabe.de  
www.die-rabenbrueder.de

## Spinnen lernen

Ja, hier kann man das Spinnen erlernen, aber nicht nur das. Zum Kursangebot gehören auch Weben, Filzen und Aufbaukeramik. Die lehrreichen Seminare gibt es für Erwachsene und für Kinder. Die Vermittlung traditioneller Handwerkstechniken steht im Vordergrund. In wöchentlichen Kursen oder in den Ferien kann man sich hier in die kreative Handarbeit vertiefen. Zu den jährlichen kulturellen Höhepunkten in Wiesenburg, dem Blumenmarkt oder dem Parkfest, führen die engagierten Frauen ihre Kunst vor und die Produkte werden verkauft.



## Aus einer Initiative zur Institution

Gegründet 2005 aus einer lokalen „Initiative für lokale Beschäftigung“ und seit 2006 auf eigenen unternehmerischen Beinen stehend, hat sich der Handwerkskeller zu einer festen Institution vor Ort etabliert. Aus dem Gewölbekeller für Kurse und Vorführungen ist ein beliebter Veranstaltungsort geworden. Die Durchführung von Kindergeburtstagen, Wochenendspinnkursen und die Weihnachtsstube am 3. Advent, gehören seit einigen Jahren zu gern angenommenen Angeboten.

### 20 Handwerkskeller Wiesenburg

Öffnungszeiten: Kurse und Verkauf  
 Di und Do 14 bis 17 Uhr  
 Mi 18 bis 21 Uhr und nach Vereinbarung

Schlossstraße 1  
 14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 504 55  
 Telefax: 033849 501 29

b.reichmann@gmx.de  
[www.handwerkskeller.de](http://www.handwerkskeller.de)





## Zünftiger Genuss im Fläming

In einem der schönsten Teile des Landes liegt Wiesenburg, die Perle des Fläming. Schon von weitem sieht man den Turm des Schlosses Wiesenburg. Gleich daneben befindet sich die alte Remise – die ursprünglich als Kutschstall diente. Heute kehrt man hier ein in das gemütliche Restaurant mit zünftiger Hausmannskost. Besonders zu empfehlen: die Wildspezialitäten nach Art des Hauses – abhängig vom Erfolg des Jägers.



## Wechselhafte Geschichte

Die Schlossanlage findet als Burg bereits im 12. Jh erste Erwähnung. Die Remise wurde, wie aus Urkunden ersichtlich, seit dem späten Mittelalter als Marstall genutzt. Sie beherbergte die hochherrschaftlichen Kutschen nebst Pferden und Kutscher. Mit den modernen Zeiten und den neuen Fortbewegungsmitteln wurde daraus eine Garage, später eine Autoschlosserei. Erst 1997 wurde aus dem schönen Gebäude ein Restaurant mit gutem Essen und einem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm.

### 21 Schlossschänke „Zur Remise“

Öffnungszeiten Restaurant

Montag 11 bis 17 Uhr

Dienstag bis Sonntag 11 bis 21 Uhr

Schlossstr. 2 A, 14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 500 95

Fax: 033849 905 05

[www.schlossschaenke-wiesenburg.de](http://www.schlossschaenke-wiesenburg.de)

## Im Einklang mit der Natur

Seit 2000 ist das Gut Schmerwitz in den Händen der Familie van Schoonhoven. Schritt für Schritt verwirklichen sie hier ihre Vision einer modernen ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaft. Hier leben gut 1.000 Merinoschafe, vom Aussterben bedrohte Schweinerassen und über 10.000 Hühner in artgerechter Tierhaltung. Auf riesigen 1.100 ha Land wachsen Dinkel, Gerste, Hafer nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes neben Streuobstwiesen und Gemüse aus Feld und Garten. Kaufen kann man die hofeigenen Produkte im Hofladen.



## Artenvielfalt erhalten

Das Projekt Biotop-Verbund Gut Schmerwitz wurde bereits in den 90er Jahren ins Leben gerufen. Auf 50 ha Land wurden gezielt Anpflanzungen vorgenommen. Neben standorttypischen Gehölzen wie Eberesche, Holunder oder Weißdorn wurden Feldhecken angelegt und rund 1.500 Obstbäume angepflanzt – bevorzugt vom Aussterben bedrohte Sorten. Das Projekt zeigt, wie gut durchdachte Maßnahmen, Wirtschaft, Umwelt und landschaftliche Schönheit zusammen bringen.

### 22 Gut Schmerwitz

Familie van Schoonhoven

Öffnungszeiten Hofladen

Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr

(Samstag und Sonntag nach Vereinbarung)

Schmerwitz Nr. 8, 14827 Wiesenburg/Mark  
OT Schmerwitz

Telefon: 033849 90 80

Fax: 033849 90 829

info@gut-schmerwitz.de

www.gut-schmerwitz.de





## Die rockende Goldschmiedin

Was außer einer exzellenten Goldschmiedin sonst noch in ihr steckt, zeigt Ilona Karg auf Konzerten gemeinsam mit ihrem Bühnenpartner Olaf Henschel. THE LAST TRY heißt ihre Coverband aus Brandenburg. Die besten Songs der 60er und 70er Jahre, Rock'n Roll und Country gehören zum Repertoire. Schließt man die Augen, meint man, Juliane Werding, Elvis oder Linda Ronstadt live vor sich zu haben. Das hochkarätige Duo kann gebucht werden und Hochzeit, Jubiläum oder Gartenfest werden garantiert ein Kracher.

## Hier ist Gold was glänzt

Die Schmuckstücke, die Ilona Karg in ihrer Werkstatt handfertigt, sind aus edelsten Materialien. Platin, Gold oder Silber werden durch ihre kreativen Finger zu unvergleichbar schönen Unikaten. Neue Entwürfe entstehen in gemeinsamer Arbeit mit ihren Kunden und so manches alte Schmuckstück erstrahlt hier in ganz neuem Glanz. In Wochenendseminaren profitieren die Teilnehmer von Ihrer Erfahrung. Voll Stolz tragen sie am Ende ein mit ihren eigenen Händen gefertigtes Schmuckstück in den Händen und haben ein Zertifikat "mit der Lizenz zum Löten" in der Tasche.

### 23 Schmerwitzer Schmuckschmiede

Öffnungszeiten

Freitags 11 Uhr bis 17 Uhr,

Samstags 11 Uhr bis 14 Uhr

Schmerwitz 19, 14827 Wiesenburg/

Mark OT Schmerwitz

Telefon: 033849 30 829

Fax: 033849 30 829

danilogold@t-online.de

www.danilogold.de



## Fläming Bahnhof Bad Belzig



### Bahnhof als Event

Im Januar 2012 öffnete der frisch sanierte Fläming Bahnhof in Bad Belzig seine Türen. Das bunte Angebot des neuen Bahnhofs bietet für alle etwas. Pendler können sich hier schon ab 5 Uhr in der Früh ihren Kaffee und einen Snack im Bistro & Café auf dem Weg in den Tag mitnehmen. Im Regioshop lohnt sich ein Einkauf sowohl für Anwohner als auch für Reisende. Hier gibt es auf kleinem Raum das Beste von Produzenten aus dem Hohem Fläming und Umgebung.

### Ausgangspunkt für touristische Highlights

In den alten schönen Mauern des Bahnhofs findet sich auch ein Rad- und Wanderservice mit eigens für die Region entwickelten Routen und Karten. Hier ist für jeden etwas dabei, ob Schulklassen, Senioren, Betriebe oder Wanderprofis. Der neue alte Bahnhof ist somit ein idealer Ausgangspunkt für Kurztrips bis hin zu mehrtägigen Erlebniswanderungen – zu Fuß oder per Rad. Die besondere Attraktion: Wandern mit dem zertifizierten Wanderführer Michael und seiner Bernhardiner Mischlingshündin Hanna, die den Hundewagen mit Picknick zieht.

#### 24 Fläming Bahnhof Bad Belzig

Öffnungszeiten

Mo bis Fr 5 Uhr bis 20 Uhr

Sa, So und Feiertags 8 Uhr bis 20 Uhr

Am Bahnhof 11

14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 38 09 38

info@flaeming-bahnhof.de

www.flaeming-bahnhof.de



## Forellenhof als Veranstaltungsort

Das ganze Jahr über gibt es ein abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm. Seit 2011 gehört dazu sogar ein Kinderangeltag im Juni. Hier wird schon den Kleinsten der Umgang mit Rute und Leine beigebracht. Beim Lehrgang Fliegenfischen geht es dann um Insektenkunde und die richtige Fliegenauswahl je nach Gewässer. Rustikale Fischess-Feste von April bis September laden zum Frischfischschmaus am Angelteich. Für interessierte Gruppen werden Führungen mit Imbiss organisiert. Na dann, Petri Heil in Locktow.



### 25 Forellenhof Locktow

#### Öffnungszeiten

April bis Oktober Mo bis So von 8 bis 16 Uhr

Nov bis März Mo bis Fr von 8 bis 16 Uhr

Sa 9 bis 11 Uhr, So 9 bis 10 Uhr

Mühlenstrasse, 14806 Locktow

Telefon: 033843 403 51

Fax: 033843 403 51

[www.forellenhof-locktow.de](http://www.forellenhof-locktow.de)

## Dicker Fisch am Haken

Idyllisch liegen die zwei Angelteiche an dem größten Fluss des Flämings, der Plane. Hier kann man nicht nur in Ruhe seiner Leidenschaft, dem Angeln, nachgehen, sondern sich auch im Hofladen mit Delikatessen aus Fluss und See der Umgebung versorgen. Nur hier gibt es im Hofladen Delikatessen wie Fischschinken oder Kaviar der Saison neben frischem Räucherfisch oder frischen Fisch in leckeren Marinaden. Das ganze Jahr über kann man sich hier mit Fangfrischem versorgen. Wer zwar gern und gut fängt aber nicht gern schlachtet, kann dies dem kundigen Personal überlassen.



## Wohlgefühl in historischen Mauern

2011 neu eröffnet bietet das Burghotel eine einmalige Mischung aus geschichtsträchtigem Flair und modernem 3 Sterne Hotelkomfort. Hoch oben auf dem Berg thront die ehemalige Festung aus dem 12. Jh.. Vom Romantik- bis zum Rosenzimmer hat hier jeder Raum seinen eigenen Stil. Vom Butterturm hat man einen schönen Rundum-Blick auf das Burggelände und die Umgebung. Wo einst eisenhart gekämpft wurde, genießen die Gäste heute Wellness- und Gesundheitsangebote durch Kooperationen mit der Steintherme und der Rehaklinik im Ort. Aber auch Tagungen und Kongresse können hier im Naturpark Hoher Fläming, bestens geplant und gut betreut vom engagierten Personal, durchgeführt werden.



## Engagiertes Integrationsprojekt

Das Hotel ist Mitglied der Embrace-Hotelgruppe. Dahinter steckt ein engagiertes Integrationsprojekt, das Menschen mit und ohne Behinderung beschäftigt. Unter professioneller Anleitung von Hotelfachkräften bringt sich hier jeder nach seinen Fähigkeiten und mit all seinen Möglichkeiten voll ein. Träger ist die Aktiva Potsdam im Oberlinhaus gGmbH.



## 26 Burghotel Bad Belzig

Wittenberger Str. 14, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 450 90

Fax: 033841 450 44

[kontakt@burghotel-bad-belzig.de](mailto:kontakt@burghotel-bad-belzig.de)

[www.burghotel-bad-belzig.de](http://www.burghotel-bad-belzig.de)

## OBERLINHAUS

REHA KLINIKUM  
HOHER FLÄMING



### Genesung auf jeder Ebene

Der große Park, die unberührte Natur des Fläming und die Nähe zum historischen Ort Bad Belzig mit seiner wohltuenden Therme machen die Rehabilitationsfachklinik für Orthopädie zu einer echten Wellnessoase. Hier steht der Patient ganz im Mittelpunkt eines erfahrenen Teams. Ärzte, Therapeuten und Klinikpersonal arbeiten Hand in Hand zum Wohle jedes Einzelnen nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und technisch auf dem letzten Stand.



### Ganzheitliches Engagement

Die Gesundung des Menschen ist das Anliegen des Rehaklinikums Hoher Fläming. Die erfolgreiche individuelle Therapie ist abhängig von der gründlichen Untersuchung. Erst wenn genau geklärt ist, wie das körperliche Krankheitsbild aussieht, wird die individuelle Therapie festgelegt. Das Spektrum von Diagnostik- und Therapieangeboten ist deshalb sehr umfangreich. Es reicht von verschiedenen Physiotherapieformen über diverse Sportmöglichkeiten bis zu vielfältigen Beratungsangeboten – so bekommt jeder seinen ganz persönlich zugeschnittenen Weg zu mehr Lebensqualität.

#### 27 : Reha Klinikum „Hoher Fläming“

*Ganzjährig geöffnet*

*Hermann-Lielje-Str. 3, 14806 Bad Belzig*

*Telefon: 033841 540*

*Fax: 033841 547 99*

*rehaklinikum@oberlinhaus.de*

*www.rehaklinikum-oberlinhaus.de*



## Dem Körper neue Kraft geben

Versteckt mitten im Wald an einer Lichtung liegt der an ein altes Forsthaus erinnernde Juliushof. Das rustikale Vitalhotel hat nicht nur gemütliche Einzel- und Doppelzimmer, sondern auch ein großes Naherholungsgebiet um sich herum. Von hier aus kann man Natur pur genießen – beim Wandern, Radfahren oder einfach nur beim Sonnenbaden. Sogar Jagen findet sich im Programm. Danach kann man im Restaurant Köstlichkeiten aus Wald, Flur und See genießen.

### 28 Vital Juliushof

Juliushof 1  
14806 Bad Belzig OT Klein Briesen

Telefon: 033846 90 60 0  
Fax: 033846 90 60 223

juliushof@ebg.de  
www.vitalhotel-juliushof.de

## Seminare rund um den Wald

Wer sich zum Jäger ausbilden lassen will oder seinen geliebten Vierbeiner für die Jagd fit machen möchte, ist bei dem ausgefallenen Seminarangebot des Vitalhotels an der richtigen Adresse. Gemeinsam mit dem europäischen Bildungswerk für Beruf und Gesellschaft wurde das Programm entwickelt. Hier lernt man zudem unter fachmännischer Anleitung, wie das frisch erlegte Wild professionell zerlegt und zubereitet wird. Seminarhighlight: Wie spreche ich Damwild an?





## Geschichte und Geschichten auf historischem Pflaster

Im Anschluss an eine Museumsführung lädt der angrenzende Burgpark zum Wandeln und Verweilen ein. Auf einem geführten Stadtrundgang entdecken Sie anekdotenreich den historischen Stadtkern der über 1.000-jährigen Stadt Ziesar. Mittelalterrock, Klassische Konzerte, Mondschein-Serenaden, Open-Air-Theater und Blasmusikfeste erwarten Ihren Besuch.

Wanderwege in die Umgebung versprechen Abenteuer und Entdeckungen im Verborgenen.

## Bischofsmütze und Burgkapelle - dem Mittelalter auf der Spur

Die Burg Ziesar ist ein Juwel mittelalterlicher Kirchen- und Kulturgeschichte. Seit der Mitte des 14. Jahrhunderts diente sie den Bischöfen von Brandenburg als Residenz. Im Palais sind spektakuläre mittelalterliche Funde zu sehen, u. a. Maßwerk- und Vorhangmalereien und zwei mittelalterliche Fußbodenheizungen. Die Dauerausstellung „Wege in die Himmelsstadt. Bischof-Glaube-Herrschaft (800-1550)“ veranschaulicht auf über 1.000 Quadratmetern

### 29 Museum Bischofsresidenz Burg Ziesar

*Museum für brandenburgische Kirchen- und Kulturgeschichte des Mittelalters*

*Di bis So von 10 bis 17 Uhr  
(Oktober bis April)*

*Di bis So von 10 bis 18 Uhr  
(Mai bis September)*

*Mühlentor 15 a, 14793 Ziesar*

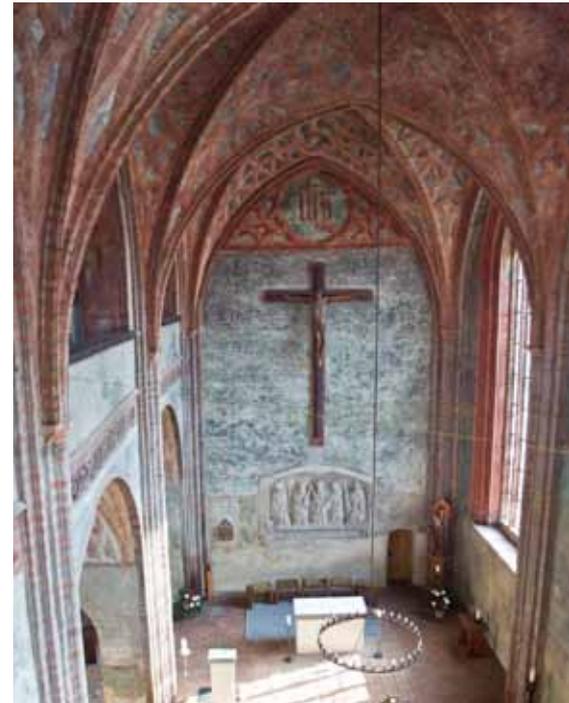
*Telefon: 033830 127 35*

*Fax: 033830 127 37*

*info@burg-ziesar.de*

*www.burg-ziesar.de*

Anspruch und Wirksamwerden mittelalterlicher Christianisierung in der Mark Brandenburg sowie die Geschichte der Bischöfe von Brandenburg. Die Burgkapelle beeindruckt durch ihre prächtige Backsteinfassade von 1470 und durch ihre vollständige Ausmalung aus der Zeit um 1500.



## Vom Feld frisch auf den Tisch

Spargel ist nur eine der vielen Köstlichkeiten, die man auf dem Vielfruchthof vor den Toren der Stadt Brandenburg an der Havel genießen kann. Mit rustikalem Charme bieten das Gut und seine Gastronomie darüber hinaus frische Produkte wie Erdbeeren, Heidelbeeren, Mairübchen u.v.m. aus eigenem zertifiziertem Anbau. Im Hofladen werden frische Produkte zu vernünftigen Preisen angeboten.



## Kunst und Natur

In der Kunstmühle stellen Maler, Grafiker und Fotografen ihre Werke vor. Ergänzt werden diese kulturellen Ereignisse durch das bunte Markttreiben von Händlern und Handwerkern. Kremserfahrten in die Umgebung können unternommen werden. Im Ostalgiemuseum warten 10.000 Exponate aus der Geschichte der DDR auf die Besucher.



## 30 Vielfruchthof Domstiftsgut Mötzow

*Vielfruchthof Domstiftsgut Mötzow  
Spargel & Beerenfrüchte GmbH & Co.KG*

*Öffnungszeiten  
Von April bis Oktober*

*Gutshof 1  
14778 Beetzseeheide/OT Mötzow*

*Telefon: 033836 20 80  
Fax: 033836 208 19*

*info@domspargel.de  
www.vielfruchthof.de*



## Einst von Mönchen auf die Insel gebracht

2007 knüpft Klaus Wolenski an eine über 600 Jahre alte Tradition an und beginnt, den alten Weinberg wieder aufzubreuen. Heute bewirtschaftet er 3 ha absolute Südhanglage. Hier gedeihen besonders fruchtige und frische Rebsorten, die schon jung getrunken einen besonderen Genuss versprechen. In der "Besenwirtschaft" kann



man die guten Tropfen in weiß und rot wie z. B. Riesling, Grauburgunder oder Saint Laurant bei der Jungweinverkostung oder dem Winzerfest selbst testen. Prost!

## Der Wein mit dem besonderen Charakter

Es ist ein Phänomen, dass auf dem Weinberg von Töplitz völlig verschiedene Böden vorzufinden sind. Es wechselt zwischen dem märkischen Sand und Löß-Lehmboden. Die Rebsorten wachsen kontrolliert biologisch in einem optimalen Klima – trockener als die restliche Umgebung und mehr Sonnenstunden als im Traditionsgebiet Pfalz. Geerntet wird per Hand und nur ausgewählte Trauben. Gesund und reif müssen sie sein, um in die Edelstahltanks oder gar in die hölzernen Barriques des modernen Weinkellers zu gelangen.

### 31 : Weingut Klosterhof Töplitz

*Öffnungszeiten: täglich 9 bis 19 Uhr  
Weinverkauf in der Reitanlage*

*Am alten Weinberg 1  
14542 Werder (Havel)/ OT Töplitz*

*Telefon: 033202 618 41*

*wolenski@t-online.de  
www.weingut-toeplitz.de*



## Den passenden Weihnachtsbaum finden

Ob klein und zart oder groß und ausladend – jeder hat ganz bestimmte Vorstellungen. Er soll zu Haus, Garten oder Wohnung passen. Im Tannenhof setzt man noch einen drauf. Hier wird auch jeder nach seinem Typ fündig. Der Mutige nimmt eine Blaufichte während der Minimalist die Kiefer bevorzugt, Individualisten entscheiden sich für die Koreatanne. Welche von den vielen Baumarten zu wem passt wird bei Tannenlikör, Tannenektar und einem kleinen Imbiss am offenen Lagerfeuer eingehend besprochen.



## Feste feiern in der Almhütte

Der Werderaner Tannenhof ist nicht nur ein beliebtes Ausflugsziel für Fahrrad- und Tagestouristen zu allen Zeiten des Jahres, sondern hat auch für Firmen und Privatleute einiges zu bieten. Denn: welcher Ort ist für eine Weihnachtsfeier besser geeignet? Große und kleine Gruppen vergnügen sich im rustikalen Flair der Almhütte oder der Scheune mit und ohne stimmungsvolle Musik vom Alp- oder Jagdhorn.



### 32 : Werderaner Tannenhof

Öffnungszeiten

Von 9 bis 17 Uhr (vom 26.11. bis 23.12.)

Von 9 bis 12 Uhr (am 24.12.)

Lehliner Chaussee 11, 14542 Werder (Havel)/  
OT Plessow

Telefon: 03327 432 65

Fax: 03327 714 16

[kontakt@werderaner-tannenhof.de](mailto:kontakt@werderaner-tannenhof.de)  
[www.werderaner-tannenhof.de](http://www.werderaner-tannenhof.de)

## Edle Tropfen vom Wachtelberg

Nach 100 Jahren Anbaupause knüpften Weinbauer Dr. Manfred Lindicke und seine Mitstreiter am Wachtelberg bei Werder an die traditionsreiche Geschichte als Weinberg wieder an. 36 km vom Zentrum der Hauptstadt Berlin entfernt wachsen Reben unterschiedlicher Sorten auf sonnigen 6,2 ha. Als typisch märkisch wird der Wein unter Kennern beschrieben, trocken aber nicht herb, fruchtig, leicht, mild und spritzig. Von Mai bis Oktober kann man sich nach einer Wanderung über den Wachtelberg die roten und



weißen Rebsäfte in der Straußwirtschaft durch die Kehle rinnen lassen. Mit einem weiten Blick über das Havelland schmecken Dornfelder, Sauvignon, Regent und all die anderen nochmal so gut. Festliche Höhepunkte: Das Osterfeuer zum Saisonstart und das jährliche Winzerfest.



## Qualität aus Europas Norden

Seit 1991 gehört die Lage „Werderaner Wachtelberg“ zum nördlichsten Weinanbaugebiet Saale-Unstrut und wurde bei der EU für die Produktion von Qualitätsweinen zugelassen. Von Weinexperten als Jenseits der "Polargrenze" beschrieben ist es die nördlichste Einzellage, die für den Anbau von Qualitätswein in Europa registriert ist. Einst hatte der Weinbau in der Mark eine große Bedeutung. So entwickelte sich die Stadt Werder (Havel) im Verlaufe mehrerer Jahrhunderte zum Zentrum des märkischen Weinbaus. Neben der Fischerei zählt er zu den ältesten Gewerben der Region.

### 33 : Weinbau Dr. Lindicke

*Weinausschank in der Weintiene  
Straußwirtschaft*

*Von Ostern bis Mitte Oktober Fr ab 14 Uhr  
und Sa und So ab 10 Uhr*

*Zusätzlich ab August Mo-Do 14 – 20 Uhr  
Am Plessower Eck 2, 14542 Werder (Havel)*

*Telefon: 03327 74 14 10  
Fax: 03327 74 14 12*

*weinbau@lindicke.de  
www.wachtelberg.de*

### Denkmal und Produktion an einem Ort

Ohne sie wäre es oft gar nicht möglich, historische Bauwerke vor dem Verfall zu retten. So werden ihre handgefertigten Tonziegel – im ebenso historischen Ringofen von 1868 gebrannt – vorwiegend für den Denkmalschutz genutzt. Zunehmend fordern auch Kunden aus der modernen Architektur und dem Garten- und Landschaftsbau die kostbaren Ziegeleiprodukte an. Das Spektrum reicht vom Ziegelstein über Bodenplatten, Formsteine und Terrakotten bis zu künstlerischen Spezialanfertigungen.

#### 34 : Neue Ziegelmanufaktur Glindow

*Neue Ziegelmanufaktur Glindow GmbH*  
 Verkauf Mo bis Fr 8 bis 17 Uhr  
 Alpenstr. 47, 14542 Werder (Havel)/  
 OT Glindow  
 Telefon: 03327 664 90  
 Fax: 03327 426 62  
 info@ziegelmanufaktur.com  
 www.ziegelmanufaktur.com

*Märkisches Ziegeleimuseum Glindow*  
 Öffnungszeiten Mi, Sa und So 10 bis 16 Uhr  
 (März bis Oktober)  
 Alpenstrasse 44, 14542 Werder (Havel)/  
 OT Glindow  
 Telefon: 03327 669395  
 www.ziegeleimuseum-glindow.de

### Handgeformt und authentisch gebrannt

Seit dem 15. Jh. werden in Glindow Ziegel geformt und gebrannt. Die schwere Arbeit dieses uralten Gewerbes können die Besucher der Ziegelei live miterleben. Wie schon die „Handstreicher“ im 19. Jh. hebt ein Arbeiter heute noch bis zu 10 Tonnen Ton in einer Schicht hoch und schlägt ihn in die Form. Dieses lebendige Industriedenkmal ist einzigartig in Deutschland und ein herausragendes Kulturerbe.





### 35 Frucht-Erlebnis-Garten Petzow

#### Öffnungszeiten

Hofladen Mo bis So 10 bis 18 Uhr  
(im Januar geschlossen)

Spezialitätenmarkt Mo bis So 10 bis 18 Uhr  
(Von April bis Oktober)

Mo bis So 10 bis 17 Uhr (Von Nov. bis März)

Restaurant Orangerie Di bis So ab 11 Uhr  
bis Sonnenuntergang (April bis Oktober)

Bitte beachten Sie unsere Sonder-  
öffnungszeiten in den Wintermonaten

Fercher Str. 60, 14542 Werder (Havel)/  
OT Petzow

Telefon: 03327 46 91-0

Fax: 03327 46 91-24

info@sandokan.de

www.sandokan.de



### Die Welt des Sanddorn erleben

Kaum ein Ort in Brandenburg ist so idyllisch gelegen, wie der Frucht-Erlebnis-Garten von Christine Berger in Petzow bei Werder. Hier ist der Sanddorn zu Hause. In den Hofläden gibt es die gesamte Palette von über 50 Produkten aus Sanddorn aus eigenem kontrolliert biologischem Anbau. Vom Lifestylegetränk Sanddorn Secco bis zum Sanddorn Gummibärchen kann man hier alles sehen, schmecken und kaufen. Von der Seeterrasse des Restaurants Orangerie hat man die Aussicht auf den Glindower See mit Sonnenuntergang, zur anderen Seite wird der Blick von der schönen alten Kirche von Petzow begrenzt. Felder mit Wildblumen, ein Kräutergarten und Wildobstplantagen machen das Gelände zu einem abwechslungsreichen Natur-Lehrpfad.

### Die feine Sanddorn-Landküche

Was man mit Sanddorn und anderen heimischen Spezialitäten in der Küche zaubern kann, erleben Sie nur hier. Ob Tomate, Zucchini oder Kräuter - die Zutaten kommen erntefrisch aus dem eigenen Anbau im Frucht-Erlebnis-Garten, Wild und Fisch vom Jäger oder Fischer aus der Region. In der ausgefallenen Landküche von Christine Berger legt man Wert auf mediterrane Leichtigkeit der Speisen.



## Handgewebes in der Tradition des Bauhaus



Ein Stück alte Handwerkskunst wird mit der Handweberei in Geltow zur gelebten Tradition. Diese geht zurück auf die Gründerin, Henni Jaensch-Zeymer, einer begeisterten Bauhausschülerin. Hier wird die "Kunst des Weglassens" ausgeübt. Im Leinenladen – der an ein gemütliches Wohnzimmer erinnert – gibt es erlesene Tischwäsche, Schals aus reiner Seide oder Kleidung nach individuellen Entwürfen. Aber auch andere Handwerkskünste wie Keramik, Schmuck und Kerzen stellen hier ihre besten Stücke zum Verkauf.

### 36 : Handweberei Henni Jaensch-Zeymer in Geltow

Öffnungszeiten Museum und Leinenladen  
Di bis So 11 bis 17 Uhr  
(Februar bis Ende Dezember)

Café  
Sa und So 11 bis 17 Uhr (April bis Oktober)  
Di bis So 11 bis 17 Uhr (Juni bis August)

Am Wasser 19, 14548 Schwielowsee  
OT Geltow  
Telefon: 03327 552 72  
[www.handweberei-geltow.de](http://www.handweberei-geltow.de)

## Weben unter Denkmalschutz

Den Webhof mit seinen 200 manchmal sogar 300 Hundert Jahre alten Webstühlen aus aller Welt gibt es schon seit 1939. Gegründet wurde er von Henni Jaensch, die sich hier in Geltow niederließ. Immer in Privat- und Familienbesitz wird er 1987 von Ulla Schünnemann übernommen. Seit 2008 gibt es im "Aktiven Museum" auch ein Café – natürlich mit handgefertigten Kuchen und Limonaden. Feierlichkeiten jeder Art für Familie, Firma oder Gruppen finden hier ein einmaliges Ambiente.



## Märkisches Holzpantinen-Musik-Theater im Grünen

Die Fercher ObstkistenBühne gehört zu den skurrilsten Attraktionen Brandenburgs. Die Bühne aus märkischem Kiefernholz hat ihren festen Platz auf dem 200 Jahre alten Bauernhof in Ferch am Schwielowsee.

Die vier Musiker und Schriftsteller unter

Leitung des Liedermachers Wolfgang Protze gestalten von April bis September Konzertprogramme mit Humor und Romantik. Sie besingen in ihren selbstgeschriebenen Liedern, Gedichten und Geschichten, unter Einbeziehung von Theodor Fontane auf ganz unverwechselbare Art und Weise Land und Leute.



## Willkommen im Speckgürtel von Berlin

Hier darf mitgesungen und an den Händen mit märkischen Holzpantinen der Rhythmus geklappert werden. Ein Theaterimbiss serviert u.a. Pflückerstullen und Kuchen.

Während der Sommersaison finden an Samstagen Abendveranstaltungen und sonntagnachmittags die beliebten Familienprogramme statt, die für jeden etwas bieten. Die Programme heißen „Willkommen im Speckgürtel von Berlin“, „Was Fontane nicht erlauben...“ für Wanderfreunde oder „Landmusik vom Drehort Schwielowsee“. Im Winter gibt es Konzerte am knisternden Kamin. Ganzjährig geht die Bühne auch auf Tour. Für alle ein Muss, die das Außergewöhnliche an Potsdam-Mittelmark suchen.

### 37 Fercher Obstkistenbühne e.V.

Dorfstraße 3a  
14548 Schwielowsee/OT Ferch

Telefon: 033209 714 40

Fax: 033209 729 63

info@fercherobstkistenbuehne.de  
www.fercherobstkistenbuehne.de

Veranstaltungen siehe  
www.fercherobstkistenbuehne.de

## Hochprozentiges aus eigener Brennerei

Familie Schultz baut das Obst in Werder, einem der traditionsreichsten Obstanbaugebiete Deutschlands, nicht nur selbst an, sondern verarbeitet es auch gleich in der hauseigenen Brennerei zu Qualitätsweinen, Likören und zu Original Werderaner Obstbränden. Spezialitäten wie den Kirschbrand „Werderscher Brauner“ und den mit Gold prämierten Obstbrand aus Schattenmorellen oder den beliebten Obstwein mit dem markigen Namen „Bretterknaller“ gibt es nur hier. 65 ha umfasst der Obstbaubetrieb von Familie Schultz und kann sich im internationalen Wettstreit um die besten Edelbrandweine bestens behaupten. Der Hofladen bietet darüber hinaus Säfte, selbstgemachte Marmeladen sowie Obst und Gemüse.

## Traditionelle Herstellung

Das jährliche Baublütenfest auf dem Siedlerhof gehört zu den Höhepunkten in der Region. Die Familie Schultz lässt sich zu diesem Anlass gerne bei der Herstellung über die Schulter blicken und öffnet ihre hauseigene Brennerei für die Besucher. Die von Hand ausgesuchten Früchte bereitet man hier für die traditionelle Veredelung zu Wein, Likör und Obstbränden vor. Nach alten geheimen Rezepturen werden so aus den Qualitätsfrüchten der Region Qualitäts-Spirituosen auf internationalem Niveau.



### 38 Schultzens Siedlerhof

*Öffnungszeiten  
Sa und So 10 bis 18 Uhr (März)*

*Täglich 8 bis 20 Uhr (April bis Juni)  
Mi bis So 10 bis 18 Uhr  
(Juli bis November)*

*Di bis So 10 bis 18 Uhr (Dezember)*

*Außerdem auf Wochenmärkten in Berlin  
Charlottenburg (Karl-August-Platz) und Berlin  
Steglitz (Hermann-Ehlers-Platz)*

*Karl-Liebknecht-Str. 17  
14542 Werder (Havel) Elisabethhöhe*

*Telefon: 03327 408 00  
Fax: 03327 408 00  
s.siedlerhof@web.de  
www.bauerschultz.de*



## Das Beste aus der Mark Brandenburg

Nah beim Kloster Lehnin im Ortsteil Nahmitz befindet sich der Hofladen mit ausgefallenen Spezialitäten aus der Region und darüber hinaus. Neben Vertrautem wie dem Apfel-Birnen-Kraut oder dem havelländischen Apfelf Korn bringen einige der hier erhältlichen Produkte einen Hauch von Exotik mit. Wo sonst bekommt man Senfpralinen, handgeschöpfte Schokolade mit Olivenöl oder Zwiebel-Chili Chutney? Der Besuch vor Ort im Hofladen in Nahmitz oder im Online-Shop lohnt sich für Trüffelsucher alle mal.

## Das besondere Geschenk

Das Unternehmen von Hans-Günter Pittelkow bietet einen ganz besonderen Service. Firmen, die eine Feier planen, können die kulinarischen Spezialitäten aus der Kloster- und Gutsküche bestellen. Fein abgestimmt auf die Wünsche der Kunden, wird das Menue oder Buffett zusammengestellt. Auch individuell kombinierte Geschenke und Präsentkörbe von der "kleinen Schatztruhe" bis zur "Lehninger Badewanne" sind im Angebotsspektrum enthalten.

## 39 Märkischer Genuss

*Märkischer Genuss aus Kloster- und Gutsküche e.K.*

*Öffnungszeiten nach tel. Absprache*

*Mittelweg 25, 14797 Kloster Lehnin/  
OT Nahmitz*

*Telefon: 03382 70 25 73*

*Mobil: 0175 440 36 25*

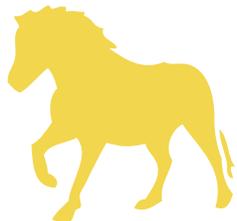
*Fax: 03382 70 25 73*

*info@maerkischer-genuss.de*

*www.maerkischer-genuss.de*



## Pferdeservice Brandenburg



### Motivieren statt kritisieren

Im schönen Ort Wildenbruch hat Silvia Streller mit ihrem Pferdehof einen ganz eigenen Ansatz entwickelt, die Lust am Reiten zu vermitteln. Selbst auferlegtes Ziel ihres Unterrichts ist es, die Reitschüler mit einem Lächeln im Gesicht am Ende einer Reitstunde nach Hause gehen zu sehen. Im Einzelunterricht oder in Gruppen von maximal 4 Personen werden Reiter und Pferd unter ihrer fachkundigen Anleitung zu einem Team.

Egal ob Anfänger, Wiedereinsteiger oder Fortgeschrittener - jeder ist willkommen. Geführte Ausritte runden das Erlebnis der Partnerschaft zwischen Mensch und Tier ab.



### Mobiler Reitunterricht und Hofbetreuung

Mit Ihrem mobilen Pferdeservice hat die passionierte Reitlehrerin eine echt Marktlücke entdeckt. Der mobile Reitunterricht hat den Vorteil, dass der private Pferdebesitzer den ihm vertrauten Hof nicht verlassen muss. Der Unterricht vor Ort wird individuell auf das Reiter-Pferdepaar angepasst und kann sich u.a. durch Führtraining, Longen- und Bodenarbeit gestalten. Auch mit ihrer Hofbetreuung hat sie großen Erfolg, können doch Reiterhofbesitzer auf diese Weise auch mal eine Auszeit nehmen und wissen, Tiere und Anwesen werden bestens betreut.

### 40 Pferdeservice Brandenburg

Silvia Streller Pferdeservice-Brandenburg  
 Öffnungszeiten nach Vereinbarung  
 Osterfeuer zur Förderung des Teamgeistes  
 7. April 2012

Feldweg 14, 14552 Michendorf/  
 OT Wildenbruch

Telefon: 0179 39 51 189  
 info@pferdeservice-brandenburg.de





## Farbenspiel und Duftkonzert

Wenn man das Rosengut in Langerwisch betritt, taucht der Besucher in ein wahres Blütenmeer. Schier endlos scheinen die Blütenreihen, die hier großzügig ihren Duft versprühen. Mehr als 1 Mio Pflanzen werden hier jedes Jahr produziert, davon allein 450 Rosensorten. Alles was das Hobby- oder Profi-Gärtnerherz begehrt, gibt es auf dem Rosengut. Das weitreichende Sortiment bietet jedoch mehr als Grün. Geschmackvolle Deko-Artikel und Gartenmöbel verschönern Terrasse, Balkon und Garten.



## Rund ums Gartenjahr

Das ganze Jahr über werden zu verschiedenen Themen Veranstaltungen organisiert. Ob Orchideenschau, Rosenwoche, bunter Herbst oder gar eine Ladies Night. Gemeinsam mit Partnern aus Gastronomie, Mode oder Medizin veranstaltet das Rosengut unterhaltsame Events weit über das eigene Angebot hinaus. Das Rosengut ist ein Paradebeispiel für den berühmten Blick über den Tellerrand.

### 41 Rosengut Langerwisch

*Mo bis Fr 9 bis 18 Uhr*

*(von April bis Juli 9 bis 19 Uhr)*

*Sa 9 bis 17 Uhr (von April bis Juli 9 – 18 Uhr)*

*So 9 bis 15 Uhr (von April bis Juli 9 - 16 Uhr)*

*Am Gut 5, 14552 Michendorf/*

*OT Langerwisch*

*Telefon: 033205 466 44*

*Fax: 033205 466 47*

*www.rosengut.de*





## Für jeden ein ungetrübtes Radelvergnügen

Aufs Rad geschwungen und schon geht es los – vorbei an architektonischen Meisterwerken berühmter Persönlichkeiten, an Schlössern und Herrenhäusern bedeutender Adelsgeschlechter sowie an eindrucksvollen Parkanlagen. Die flache Landschaft macht das eigentliche Radeln zur Nebensache und das Auge kann genüsslich in die Weite schweifen. Entlang an Flüssen und Seen kann man hier und da einkehren und die Qualität regionaler Spezialitäten genießen. Wer Näheres über bestimmte Routen und Sehenswürdigkeiten wissen möchte, wendet sich an den Tourismusverband Havelland, hier können Broschüren und Flyer zum Reisegebiet bestellt werden.

## Immer an der Havel entlang

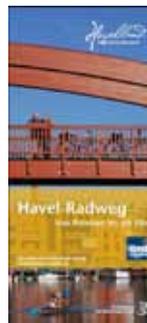
Weil die Ufer der Havel so schön und idyllisch liegen, haben einst Preußens Könige ihre Lebensmittelpunkte hier errichtet. Die Heilandskirche in Sacrow, der Marmorpalais oder das Schloss Babelsberg – allein die UNESCO Weltkulturerbestadt Potsdam bietet schon herausragende Sehenswürdigkeiten. Wenige Kilometer entfernt findet sich die Blütenstadt Werder (Havel) mit der malerischen Altstadtinsel. Hier reiht sich Höhepunkt an Höhepunkt und dazwischen erstreckt sich die pure unberührte Natur. Wenn das keine Anreiz ist, sich Potsdam Mittelmark per Rad zu erobern?

### Tourismusverband Havelland e.V.

Schloss Ribbeck  
Theodor-Fontane-Straße 10  
14641 Nauen OT Ribbeck

Telefon: 033237 8590 30  
Fax: 033237 8590 40

info@havelland-tourismus.de  
www.havelland-tourismus.de





## Auf dem Europaradweg R1 unterwegs

Von Boulogne-sur-Mer bis St. Petersburg verbindet der Europaradweg R1 auf über 3.500 Kilometern die Menschen, die Natur und die Kultur neun europäischer Länder: Frankreich, Belgien, Niederlande, Deutschland, Polen, Litauen, Lettland, Estland und Russland. Dank der zahlreichen Bahnhöfe entlang der Strecke bietet sich der Europaradweg R1 auch für Tages- und Wochenendausflüge an. Im Landkreis Potsdam-Mittelmark führt der R1 von der Lutherstadt Wittenberg zu mittelalterlichen Burgen im Naturpark Hoher Fläming. Die Strecke ist ein wenig hügelig, aber trotzdem für jedermann zu meistern. Bergab geht es schließlich vorbei an Havelseen nach Potsdam und Berlin.

### • Naturparkzentrum Hoher Fläming

• *Öffnungszeiten*  
• *Täglich von 9 bis 17 Uhr*

• *R1-Servicestelle*  
• *Informations- und Kartenmaterial*

• *Telefon: 033848 600 04*

• *info@flaeming.net*  
• *www.euroroute-r1.de*

## Radwandern ohne Gepäck auf dem R1

Die 100 km Tour beginnt in der Lutherstadt Wittenberg, ganz auf den Spuren Martin Luthers. Unterwegs können Sie Burg Rabenstein besuchen, Wissenswertes über Flora und Fauna im Naturparkzentrum Hoher Fläming erfahren oder die Flugvorführungen des Falkners beobachten. In Bad Belzig erklimmen Sie den Bergfried der Burg Eisenhardt oder entspannen Sie sich nach einem erlebnisreichen Tag in der Stein-Therme Bad Belzig. Weiter geht es über Brück, Borkheide, Beelitz-Heilstätten nach Potsdam. Machen Sie in Borkheide einen Abstecher zum Fliegermuseum „Hans Grade“. Die Spargelstadt Beelitz ist für ihren hervorragenden Spargel bekannt und lädt zur Einkehr ein. Gestärkt geht es dann in die Landeshauptstadt Potsdam.

### • Tourismusverband Fläming e.V.

• *Information und Buchung über*  
• *Tourismusverband Fläming e.V.*

• *Küstergasse 4, 14547 Beelitz*

• *Telefon: 033204 6287-0*  
• *Fax: 033841 628761*

• *info@reiseregion-flaeming.de*  
• *www.reiseregion.de*

**6.- 9. April 2012 (Osterwochenende)**

Mittelalterspektakel auf Burg Rabenstein  
[www.burg-rabenstein.de](http://www.burg-rabenstein.de)

**7./8. April 2012****(Ostersonnabend- und Sonntag)**

Töpfermarkt in Görzke  
[www.toepferort-goerzke.de](http://www.toepferort-goerzke.de)

**28. April - 6.Mai 2012**

133. Baumb Blütenfest in Werder (Havel)  
[www.werder-havel.de](http://www.werder-havel.de)

**5./6. Mai 2012**

Tage des offenen Ateliers  
[www.potsdam-mittelmark.de](http://www.potsdam-mittelmark.de)

**6. Mai 2012**

Offene Höfe Naturpark Nuthe-Nieplitz  
[www.offenehoeefe.de](http://www.offenehoeefe.de)

**13. Mai 2012**

Wiesenburger Blumenmarkt  
[www.wiesenburgmark.de](http://www.wiesenburgmark.de)

**Mai-Oktober 2012**

Caputher Musiken  
[www.caputher-musiken.de](http://www.caputher-musiken.de)

**Juni-September 2012**

Sommermusiken in der Klosterkirche  
 Lehnin  
[www.klosterkirche-lehnin.de](http://www.klosterkirche-lehnin.de)

**2. Juni 2012**

Backofenfest in Emstal  
 (Gemeinde Kloster Lehnin)  
[www.lehnin.de](http://www.lehnin.de)

**1.- 3. Juni 2012**

Beelitzer Spargelfest  
[www.beelitz.de](http://www.beelitz.de)

**15.-24. Juni 2012**

Sabinchenfestspiele in Treuenbrietzen  
[www.sabinchenstadt.de](http://www.sabinchenstadt.de)

**2./3. Juni 2012**

Burgfest in Ziesar  
[www.ziesar.de](http://www.ziesar.de)

**9./10. Juni 2012**

Brandenburger Landpartie  
[www.kbv-potsdam-mittelmark.de](http://www.kbv-potsdam-mittelmark.de)

**20.-25. Juni 2012**

112. Deutscher Wandertag im Fläming  
[www.deutscher-wandertag-2012.de](http://www.deutscher-wandertag-2012.de)

**22./23. Juni 2012**

11. Brandenburger Kaltblutrennen -  
 Titanen der Rennbahn in Brück  
[www.titanenderrennbahn.de](http://www.titanenderrennbahn.de)

**6. und 7. Juli 2012**

Kirsch- und Ziegelfest in Glindow  
[www.werder-havel.de](http://www.werder-havel.de)

**15. Juli 2012**

Heidelbeerfest in Klairow  
[www.buschmann-winkelmann.de](http://www.buschmann-winkelmann.de)

**28. Juli 2012**

10. Fährfest in Caputh  
[www.schwielowsee-tourismus.de](http://www.schwielowsee-tourismus.de)

**10. -12. August 2012**

Wiesenburger Parkfest  
[www.wiesenburgmark.de](http://www.wiesenburgmark.de)

**26. August 2012**

Tag der offenen Höfe in Teltow  
[www.teltow.de](http://www.teltow.de)

**24. – 26. August 2012**

Bad Belziger Altstadtsummer  
[www.festverein-bad-belzig.de](http://www.festverein-bad-belzig.de)

**1. September – 30. Oktober 2012**

9. Kürbisausstellung Spargel- und  
 Erlebnishof Klaistow „Die Dinos kommen“  
[www.buschmann-winkelmann.de](http://www.buschmann-winkelmann.de)

**1./2. September 2012**

Sanddornfest in Petzow /Werder (Havel)  
[www.sandokan.de](http://www.sandokan.de)

**9. September 2012**

Tag es offenen Denkmals  
[www.tag-des-offenen-denkmals.de](http://www.tag-des-offenen-denkmals.de)

**8./9. September 2012**

48 Stunden-Aktion im Hohen Fläming mit  
 Flämingmarkt  
[www.flaeming-havel.de](http://www.flaeming-havel.de)

**16. September 2012**

Fahrradsonntag rund um den  
 Schwielowsee  
[www.schwielowsee-tourismus.de](http://www.schwielowsee-tourismus.de)

**15. /16. September 2012**

Burg Ziesar wird belagert  
[www.ziesar.de](http://www.ziesar.de)

**21.-23. September 2012**

Kreiserntefest in Langerwisch  
[www.kbv-potsdam-mittelmark.de](http://www.kbv-potsdam-mittelmark.de)

**23. September 2012**

Berlin-Brandenburgische Kürbiswiege-  
 meisterschaft in Klaistow  
[www.buschmann-winkelmann.de](http://www.buschmann-winkelmann.de)

**29/30. September 2012**

Rabensteiner Herbst Burg Rabenstein  
[www.burg-rabenstein.de](http://www.burg-rabenstein.de)

**Teltower Rübchenfest**

30. September 2012  
[www.teltow.de](http://www.teltow.de)

**Teltower Altstadtfest**

30. September - 2. Oktober 2011  
[www.teltow.de](http://www.teltow.de)

**27. Oktober 2012**

Aktionstag „Feuer und Flamme für unsere  
 Museen“  
[www.potsdam-mittelmark.de](http://www.potsdam-mittelmark.de)

**4. November 2012**

Tag der offenen Höfe – Naturpark Nuthe  
 Nieplitz  
[www.offenehoefe.de](http://www.offenehoefe.de)

**ab Ende November bis 4. Advent 2012**

Weihnachts- und Adventsmärkte  
 in der Region  
[www.reiseregion-flaeming.de](http://www.reiseregion-flaeming.de)  
[www.havelland-tourismus.de](http://www.havelland-tourismus.de)



Lokale Aktionsgruppe  
**fläminghavel e.V.**

## 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.



## 48 Stunden Fläming am 8. und 9. September 2012

Besonders zum Tag des offenen Denkmals zeigt der Naturpark Hoher Fläming alles, was er zu bieten hat, und alle Besucher können ihn bequem mit dem Bus erkunden. Zwischen 10 und 18 Uhr beginnen im Halbstundentakt die kostenlosen Rundtouren am Fläming Bahnhof Bad Belzig. Gästeführer geben Hinweise zu kleinen und großen Sehenswürdigkeiten an der Strecke, weisen auf besondere Veranstaltungen wie den Flämingmarkt oder das Apfelfest in Raben hin oder geben Empfehlungen zu leckeren Speisen in den Gasthöfen. Auch viele Kirchen haben zum Tag des offenen Denkmals ihre Türen geöffnet. An diesem

### Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel e.V.

Schlossstraße 1 b, 14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 90 19 48

Telefax: 033849 90 19 51

lag@flaeming-havel.de  
www.flaeming-havel.de

Wochenende ist immer richtig was los. Insbesondere Besucher aus Berlin und Potsdam, aber auch immer mehr Einheimische wissen das Angebot zu schätzen, kundig geführt durch den Hohen Fläming zu fahren. Sie genießen die Möglichkeit, mit dem regelmäßigen Busverkehr an interessanten Stationen wie der Burg Eisenhardt, Burg Rabenstein oder dem Schloss Wiesenburg auszusteigen oder auch kleinere Wanderungen von Ort zu Ort zu unternehmen und dabei Teilstrecken des Kunstwanderweges oder des Burgenwanderweges kennenzulernen. Es zeigt sich, dass der öffentliche Nahverkehr mit attraktiven Angeboten gern genutzt wird. Viele der Orte sind am Wochenende sonst nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.





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 7: Presse Landkreis PM, S 8/9: J. Wittig, S 10: Jana Schüren; S 11:; S 12:; S 13: 1 - Carmen Runge, 2 - Gérard Lorenz; S 14: Carina Wunderlich; S 15: Beate Kruggel; S 16: Bianca Schreinicke; S 17: 1 - Angelika Groß, 2 - Synthia Groß Kürbisse; S 18: Jürgen Weyrich; S 19: Werbestudio zum weissen Roessl; S 20: Carina Wunderlich; S 21: Marlen Westphal; S 22: Gerhard Drogosch; S 23: Thorsten Jochen; S 24: Mischa Haller; S 25: 1 - Holger Bahnemann, 2 - Carina Kunick; S 26: Dirk Fröhlich; S 27: Ronald Luckanus; S 28: Barbara Reichmann; S 29: Uwe Zimmermann; S 30: Rita Neumann; S 31:; S 32: Manfred Kahl; S 33: Dirk Fröhlich; S 34: Aktiva Potsdam im Oberlinhaus gGmbH; S 35:; S 36: Carla Röbbnitz; S 37:; S 38: Jürgen Weyrich; S 39: 1 - Olaf Müller, 2 - Klaus Wolenski; S 40: Lorenz; S 41: Dr. Manfred Lindicke; S 42:; S 43: Ingo Wandmacher; S 44: Nadine Schünemaa; S 45:; S 46: 1 - Günter Schultz; 2 - Alina Wickert, S 47:; S 48: Silvia Streller; S 49: Rosengut Langerwisch

Herausgeber: Landkreis Potsdam-Mittelmark, 14806 Bad Belzig, Niemöllerstraße 1, [www.potsdam-mittelmark.de](http://www.potsdam-mittelmark.de)

Design/Redaktion: CMD Grafik & Design  
Jägerstraße 39, 14467 Potsdam  
[www.cmdgrafikdesign.de](http://www.cmdgrafikdesign.de)

Text: Claudia Lill, [www.quent-pr.de](http://www.quent-pr.de)

Für die Richtigkeit der Angaben, keine Gewähr.



Landkreis  
Potsdam-Mittelmark



# Feuer und Flamme

für unsere Museen

am 27. Oktober 2012

**Aktionstag der Museen in Potsdam-Mittelmark,  
Brandenburg an der Havel, Teltow-Fläming und Havelland**