



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 im Brandenburgischen 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 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. Südlich sind ausgedehnte Wälder und Wiesen ein ideales Ausflugsziel für aktive Wanderer und Radler sowie jene Gäste, die Ruhe und Erholung suchen. Romantische Burgen und Klöster, Schlösser und Herrenhäu-

ser, 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.



Wolfgang Blasig
Landrat des Landkreises Potsdam-Mittelmark





BUGA2015
Havelregion
18.4. -11.10.



BUGA 2015 HAVELREGION

Fünf sind eins. Deins.

Genießen Sie Gartenkunst auf der Bundesgartenschau 2015 an gleich fünf Standorten: in Brandenburg an der Havel, Premnitz, Rathenow, Amt Rhinow/Stölln und in der Hansestadt Havelberg.

Und entdecken Sie die unberührte Natur der Havelregion. Mit dem Rad oder Boot. Per Pedes oder mit dem Auto. Jede und Jeder nach seiner Fassung.

www.buga-2015-havelregion.de

Tourismusverband Havelland e.V.6	14 Suutje Fine Ceramics23	32 Landbäckerei Kirstein42
Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel e.V.8	15 Nikolai Holzmanufaktur24	33 Ufercafé am Klostersee43
Landschafts-Förderverein Nuthe-Nieplitz-Niederung e.V.9	16 Hofkäserei & Feinkost Frank Müller..25	34 Bäckerei & Konditorei Fischer44
1 Die Kräuterwerkstatt GbR10	17 SteinTherme Bad Belzig27	35 Obst & Spargelhof Leue GbR.....45
2 Eschenhof GmbH11	18 Fläming Tourist.....28	36 Lohnmosterei Thierschmann.....46
3 Porzellanmanufaktur Adam & Ziege12	19 Die Cammertänzer29	37 Rohrweberei Pritzerbe.....47
4 Ihre kleine Backstube.....13	20 Fläming Burgenradtour e.V. i.G.....30	38 Töpferei und Mosterei Ketzür48
5 Syring's GenussEck14	21 Reha Klinikum „Hoher Fläming“31	39 Babelfood49
6 Struik Foods Deutschland GmbH15	22 Naturparkzentrum Hoher Fläming....32	40 Heimatmuseum Cafe "Muckerstube"50
7 Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Rabe16	23 Tourismusverband Fläming e.V.....33	41 Marita Jänicke.....51
8 Ballonreisen Schäfer17	24 Schmuckdesign Georgi.....34	42 Museum der Havelländischen Malerkolonie.....52
9 Nieplitztaler Exoten18	25 Imkerei Uwe Trzinka.....35	43 Handweberei Henni Jaensch-Zeymer53
10 Nieplitztaler Musikanten.....19	26 Atelier für form und ton art.....36	44 Brandenburg-Spezialitäten54
11 Feldheimer Tanzmiezen20	27 Atelier Seraphin & Freundeskreis Alte Schule e.V.37	Ausgewählte Veranstaltungen.....56
12 Bockwindmühle Borne21	28 Buchal-Kerzen38	Impressum59
13 Metallatelier Ulf Thiele22	29 Familienhotel Brandtsheide.....39	
	30 Forellenhof Rottstock GbR40	
	31 Musikverein Ziesar e.V.41	

Paradies für Wasserfreunde

Die Havel, der Fluss, der der Reiseregion Havelland den Namen gab, ist ein wahres Eldorado für Wasserfreunde. 130 km Havelwasser durchziehen eine der schönsten Landschaften unweit von Berlin und Potsdam. Weit verzweigt durchfließt die Havel kleine und große Seen und viele romantische Nebenarme laden zum Relaxen ein. Die Region bietet eine einzigartige Kombination aus Boots-, Kultur-, Land- und Städteurlaub. Informationen und Broschüren zur Reiseregion und zum Wassertourismus im Havelland sind beim Tourismusverband Havelland e.V. telefonisch oder unter www.havelland-tourismus.de erhältlich.

Tourismusverband Havelland e.V.

*Ribbeck, Theodor-Fontane-Str. 10
14641 Nauen*

Telefon: 033237 8590 30

Fax: 033237 8590 40

E-Mail: info@havelland-tourismus.de

www.havelland-tourismus.de



Mit Kanu und Floß unterwegs im Westen Brandenburgs

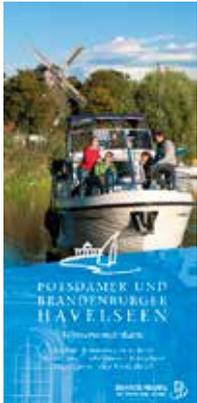
Wassersportregion Havel-Elbe

Potsdamer und Brandenburger Havelseen // Flusslandschaft
Untere Havelniederung // Elbe // Stepenitz // Löcknitz

Brandenburg
Das Mitte liegt so an.

Faszinierende Entdeckungsreisen

Zwei sehr unterschiedliche Wassersportreviere findet man am Lauf der Havel, die „Potsdamer und Brandenburger Havelseen“ und die „Flusslandschaft Untere Havelniederung“. Das erste bietet architektonische Highlights aus mehreren Jahrhunderten. Die Flusslandschaft der unteren Havelniederung führt durch unberührte Natur, urige märkische Dörfer und sumpfige Wiesen. Ob mit dem Bungalowboot, dem Floß, Hausboot oder der Segelyacht, die Havel hält für jeden Wasserliebhaber eine Abenteuerreise bereit.



Havelland.
Stille Deine Sehnsucht





Sehenswürdigkeiten öffnen Tür und Tor

Jährlich am zweiten Wochenende im September 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 werden im Halbstundentakt die kostenlosen Rundtouren am Bad Belziger Bahnhof beginnen. 2014 geht es dabei ‚rund um die Belziger Landschaftswiesen‘. Gästeführer geben Hinweise zu kleinen und großen Sehenswürdigkeiten an der Strecke, weisen auf besondere Veranstaltungen wie den Flämingmarkt in Cammer hin oder geben Empfehlungen zu leckeren Speisen in den Gasthöfen.



Auch viele Kirchen werden zum Tag des offenen Denkmals ihre Türen öffnen. An diesem 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 oder der Mühle in Cammer auszusteigen oder auch kleinere Wanderungen von Ort zu Ort zu unternehmen. Die meisten Orte sind sonst am Wochenende nur schwer mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel e.V.

Wiesenburg, Schloßstraße 1 B
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 90 19 48

Fax: 033849 90 19 51

E-Mail: lag@flaeming-havel.de
www.flaeming-havel.de

Landschafts-Förderverein
Nuthe-Nieplitz-Niederung e.V.



48 Stunden Nuthe-Nieplitz

48 Stunden Nuthe-Nieplitz ist ein Kooperationsprojekt zwischen dem Landschafts-Förderverein, dem Verkehrsverbund Berlin-Brandenburg und zahlreichen Akteuren aus der Region. Ziel ist es, mit attraktiven Events vor Ort Berlinerinnen und Berliner für Stadt-Land-Partnerschaften zu gewinnen. Es gilt gemeinsame kulturelle Wurzeln aufzuspüren und zu aktivieren und so ein festes Band zwischen Stadt und Land zu knüpfen.



Mit den Öffentlichen zum Land-Event

An zwei Tagen präsentieren sich verschiedene touristische Angebote im Naturpark Nuthe-Nieplitz in Kombination mit attraktiven Veranstaltungen. Um den Berlinern zu zeigen: Es geht auch ohne Auto!, stehen Busse am Bahnhof Trebbin bereit. Ortskundige Einwohner erwarten die Gäste aus der Stadt und zeigen die Region aus ihrem ganz persönlichen Blickwinkel. Hier gibt es viel zu sehen und zu erleben: naturverträgliche Landwirtschaft, Aussichtstürme, das Wildgehege Glauer Tal und viele andere Schönheiten der geschützten Natur im Naturpark Nuthe-Nieplitz.

Landschafts-Förderverein Nuthe-Nieplitz-Niederung e.V.
NaturParkZentrum am Wildgehege Glauer Tal

*Blankensee, Glauer Tal 1
14959 Trebbin*

Telefon: 033 731 70 04 60

*E-Mail: mail@besucherzentrum-glau.de
www.naturpark-nuthe-nieplitz.de*

(Un)Kräuter aus Wald, Garten und Wiese

Heidi Knappe und Miriam Ott betreiben seit 2011 die Kräuterwerkstatt im idyllischen Pflanzhof in Stahnsdorf. Hier suchen sie – nach dem Motto „Grün entdecken“ – gemeinsam mit den Kursteilnehmern nach Wildkräutern im eigenen Garten und im angrenzenden Bäketal. Neben dem Erkennen und Sammeln von Wildkräutern steht dabei auch der gezielte Einsatz und Umgang mit Bestimmungsbüchern und Fachliteratur im Vordergrund. Firmen feiern hier ihre naturnahe Betriebsfeier und Familien lassen beispielsweise erlebnisreiche Kindergeburtstage ausrichten.

1 : Die Kräuterwerkstatt GbR

Ruhlsdorfer Str. 14 – 16, 14532 Stahnsdorf

Telefon: 03329 69 99 55

www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de

Kontakt über Kräuter-Heidi

Heidemarie Knappe

Thujaweg 3, 14469 Potsdam

Telefon und Fax: 0331 50 14 41

Mobil: 0173 723 80 96

Email: info@kraeuter-heidi.de

Internet: www.kraeuter-heidi.de

Pesto, Essig & Co

Das großzügige Seminarhaus bietet nicht nur genug Platz für die Kräuterwerkstatt sondern auch für eine moderne Eventküche. Hier wird gepflückt, gerührt und gemixt, gekocht und gelacht, gestaunt, gewogen und gemessen – und schon bald sind die ersten selbst



hergestellten Kräuterprodukte wie z. B. Pesto, Essig, Kosmetika fertig! Beim Seminar „Vielfalt schmecken“ bildet ein Viergänge-Wildkräuter-menü den krönenden Abschluss eines erlebnisreichen Tages in der Natur.





Ferien, Dorfleben und Kindergeburtstage

Dort auf dem schönen Hof, der mit viel Liebe zum Detail saniert wurde, kann man nicht nur einen wunderbaren Tag in der Natur erleben. Hier gibt es auch für längere Aufenthalte eine geschmackvoll eingerichtete Ferienwohnung direkt neben den Pferdeställen. Zum Konzept der Frauen auf dem Eschenhof gehört es auch, das Dorfleben aktiv zu fördern. So öffnet der Eschenhof bei jedem Dorffest seine Tore und veranstaltet einmal im Jahr einen kostenlosen Kinder-Weihnachtszirkus, bei dem alle Nachbarn eingeladen sind. Kinder, die das Glück haben, hier ihren Geburtstag zu feiern, behalten diesen Tag lange im Gedächtnis.

2 Eschenhof GmbH

Sputendorf, Wilhelm-Pieck-Str. 27
14532 Stahnsdorf

Telefon: 0172 433 40 10

E-Mail: info@reiten-in-sputendorf.de
www.reiten-in-sputendorf.de

Erlebnis Tiere in der Natur

Katja von Weizsäcker und Nicola Müller-Zantop suchten und fanden die Weite in Sputendorf nur 15 km südlich von Berlin. Hier kauften sie den Eschenhof – einen ehemaligen Vierseitenhof – direkt am verträumten Dorfteich gelegen. Seitdem gibt es dort jede Menge Tiere: Hunde, Katzen, Ziegen, Hühner und natürlich Pferde. Das Reiten gehört zum ganz besonderen Erlebnis in der Natur für Groß und Klein. Ob Reitunterricht, Ausritte oder einfach ein Spaziergang mit dem Shetlandpony in die schöne Umgebung – der Eschenhof bietet ein breites Spektrum für Pferdeliebhaber.



Designer Duo mit Mut & Stil

Frisch von der Hochschule in Halle und Berlin taten sich Thomas Adam und Stephan Ziege 1990 als Jungunternehmer zusammen und gründeten die erste märkische Porzellanmanufaktur. Zunächst produzierten sie im Auftrag namhafter Unternehmen der Industrie.

Erste eigene Entwürfe waren witzige Salz- und Pfefferstreuer als Glücksdrachen oder als Sigi, Susi & Schnurz im Kater-Maran, eine Menage aus Streuern und Zahnstocherhalter. Heute bieten die Beiden ein stattliches Sortiment an Porzellan-Kunst und sind mit jeder Menge Aufträge für Einzelanfertigungen gut mit Arbeit eingedeckt.

3 Porzellanmanufaktur Adam & Ziege

Güterfelde, Mühlenweg 2
14532 Stahnsdorf

Telefon: 03329 61 49 08
Fax: 03329 61 49 09

E-Mail: mail@adam-ziege.de
www.adam-ziege.de



Kleine Kunstwerke für ein schönes Lebensgefühl

Adam & Ziege wollen mit ihren Kunststückchen für den täglichen Gebrauch das Leben ein wenig bunter machen. Ihre frechen Figuren stehen für ein gelassenes Lebensgefühl mit einer gehörigen Portion Humor. Dabei handelt es sich bei aller Leichtigkeit um aufwändig gemachte Handarbeit. Spezialität der passionierten Designer: die Unterglasur-Malerei, eine Technik, die weltweit kaum noch Anwendung findet sowie ein besonders dünnwandiges und durchscheinendes Porzellan. Für herausfordernde Sonderanfertigungen sind beide stets offen. Ihre Abnehmer sind Galerien und handverlesene Läden in der ganzen Welt.



Brot nicht nur aus Weizen

Neben Weizen verarbeitet das kreative Bäckerteam alle backfähigen Mehle, z. B. Dinkel, Buchweizen, Roggen, Reis, Mais und Gerste. Außerdem wandern in die leckeren Blechkuchen und Torten nicht nur Erdbeere, Pflaume & Co. Hier verwendet man auch eher seltene

Obstsorten wie z. B. Aronia- oder Holunderbeeren. Fertigprodukte lehnen die anspruchsvollen Bäckerleute strikt ab. Über das Jahr gibt es verschiedenen Veranstaltungen wie z. B. der Tag der offenen Backstube oder der Lebkuchenhausbau zu Weihnachten.

4 Ihre kleine Backstube

Öffnungszeiten:

Di bis Fr 6:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Sa 5:30 bis 11:30 Uhr

So 7:00 bis 10:30 Uhr

Bergholz-Rehbrücke

Arthur-Scheunert-Allee 125

14558 Nuthetal

Telefon: 033200 856 17

Fax: 033200 525 27

E-Mail: ihrekleinebackstube@t-online.de

www.ihre-kleine-backstube.de

Dem Teig genügend Zeit geben

In der kleinen Backstube spielt Zeit – genügend Zeit – eine wichtige Rolle. Hier bekommt nicht nur der Teig seine 48 Stunden, die er braucht, um sich zu entfalten. Auch den Kunden widmen die freundlichen Mitarbeiter Zeit und Aufmerksamkeit. Das familiäre und wertschätzende Arbeitsklima ist der Grund für die angenehme Atmosphäre in der kleinen Backstube. Hier verweilt so mancher gern ein wenig länger als üblicherweise beim täglichen Brötchenkauf. Übrigens: Wer die hauseigenen Stoffbeutel statt Plastiktüten nutzt, darf sich auf einen Rabatt freuen.





Regionales in stilvoller Umgebung

Die Marken, die Thomas Syring in seinem geschmackvoll eingerichteten GenussEck in Beelitz – direkt an der Hauptstraße – anbietet, haben zum Teil klangvolle Namen wie ‚Blütenmeer‘, ‚Unser kleiner Gartenladen‘ oder ‚Senfelfen‘. Nur ausgefallene, originelle und sehr hochwertige Produkte aus der Region finden den Weg in die Regale des Liebhabers der Feinen Kost und erhalten den Aufkleber „erhältlich im GenussEck“. Auch nur hier kann man übrigens das gesamte Sortiment der Syring Feinkost Produkte kennenlernen – vom mehrfach prämierten und besonders milden Kürbiskernöl bis hin zu diversen Kürbiskernröstungen in Geschmacksrichtungen wie z. B. Zimt, Schoko-Kaffee und Wasabi.

S : Syring's GenussEck

Öffnungszeiten:
Täglich 9:00 bis 18:30 Uhr

Clara-Zetkin-Str. 200
14547 Beelitz

Telefon: 033204 63 95 20

E-Mail: info@beelitzerkuerbis.de
www.beelitzerkuerbis.de

Von Omas Sonntagskuchen zur regionalen Trendküche

Wenn Thomas Syring zur Weinprobe einlädt, dann fühlt es sich an wie ein Treffen unter Freunden. Ein langer Holzstamm inmitten des Raumes dient als Tisch, der mit einfachen Leckereien wie dem hausgebackenen Kürbiskernbrot gedeckt ist. Dieser puristische Stil ist Programm und findet sich auch in der Küche des GenussEcks wieder. Die schwingt zwischen Tradition – nach dem Motto Essen wie bei Großmuttern – und modernen Gerichten von leicht bis vegan. Ein perfekter Ort für kleine feine Feste. Seit neuestem können die regionalen Spezialitäten auch als Catering per Fon geordert werden.





Mitarbeiter sind das Salz in der Suppe

Basis des weltweit agierenden Unternehmens ist das Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Management honoriert diesen Einsatz beispielsweise durch flexible Arbeitszeiten, Teilzeitmodelle und verschiedene Fort- und Weiterbildungen. Der Landkreis Potsdam Mittelmark zeichnete Struik Foods mit dem Prädikat „Familienfreundliches Unternehmen“ aus.



Suppen aus Beelitz für Europa

Linsen-, Erbsen-, oder Bohneneintopf, Gulaschsuppe oder Currywursttopf – bei Struik Foods dreht sich alles um die älteste Spezialität seit Menschengedenken: die Suppe. In Beelitz hat das europaweit produzierende Unternehmen eines seiner Innovationszentren. Hier werden neue Produkte entwickelt und bestehende Produkte weiter verbessert. Aktuelles Ergebnis ist die ganz neue Marke „Struik Berlin“. Dabei handelt es sich um ein abwechslungsreiches Sortiment an Eintöpfen und Bouillons, die nach authentischen deutschen Rezepturen zubereitet sind.

6 : Struik Foods Deutschland GmbH

Clara-Zetkin-Straße 8 – 15
14547 Beelitz

Telefon: 33204 39 00
Fax: 33204 39 03 00

E-Mail: info@struik.nl
www.struik.nl

Bio Landbau im Namen des Kiebitz

Die von der Familie Rabe bewirtschafteten knapp 200 ha Land werden nach ganz besonderen Bedingungen bewirtschaftet. Hier werden Speisekartoffeln und Pflanzen zur Futtergewinnung angebaut. Der Schnitt zur Ernte muss sich bis zum 15. Juni gedulden, denn so lange brauchen Kiebitz und Rotschenkel auf den Niedermoorflächen, um ihre Jungen auszubrüten. Das sind die strengen Vorschriften für ausgewiesene Vogelschutzflächen. Familie Rabe stört das nicht. Sie denkt grün und arbeitet bereits seit 1999 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus.

7 Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Rabe

Körzin, Körzin 7
14547 Beelitz

Telefon 033204 340 76
Fax 033204 639 26

E-Mail: RabeRedbull@aol.com

Von Mai bis November auf der Weide

Haupteinnahmequelle ist neben dem Landbau die Tierhaltung bzw. die Milchgewinnung. Alle Jungtiere des seltenen schwarzbunten Niederungsgrinds sind von Mai bis November auf der Weide. Die produzierenden Mutterkühe

werden mit frischem Gras gefüttert und nutzen den großen Sandlauf direkt am Hof. Im Hofladen gibt es frisches Obst und Gemüse aus dem Garten und natürlich die hofeigene Milch. Die Familie lebt und arbeitet in mehreren Generationen zusammen. Hier kann jeder seine Ideen testen und bei Erfolg auch nachhaltig umsetzen.



Abheben über Potsdam Mittelmark

Dem Alltag entschweben – Wer träumt nicht ab und zu davon. Bei Ballonreisen Schäfer bleibt es nicht bei der schönen Vorstellung. Was es braucht? Heiße Luft und die sichere Hand eines Ballonführers. Seit 20 Jahren sorgt Pilot Boris Schäfer mit seinem von der Luftfahrtbehörde zugelassenen Unternehmen für den sicheren Auf- und Abstieg der farbenfrohen Ballone. Gestartet wird auf dem heimischen Hof an der B2 zwischen Beelitz und Elsholz oder nach Absprache auch an einem Platz eigener Wahl egal ob warmer Sommertag oder in der klaren Winterluft.

8 : Ballonreisen Schäfer

Treuenbrietzener Str. 31
14547 Beelitz

Telefon: 033204 419 55
Fax: 033204 419 56

E-Mail: boris.schaefer@t-online.de
www.ballonreise.de



Die Richtung bestimmt allein der Wind

Die Zeiten für den perfekten Aufstieg sind festgelegt: Im Sommer sind es die thermikfreien Zeiten kurz nach Sonnenaufgang oder 2 bis 3 Stunden vor Sonnenuntergang. Im Winter geht es auch zur Mittagszeit. In die Luft geht's nur bei schönem Wetter, wenn die Sicht weit ist. Wohin die Reise geht, bestimmt der Wind. Ein Geländewagen begleitet die Reisenden bis zum Landepunkt. Ob als Geburtstagsgeschenk oder als besonderes Event mit Geschäftspartnern – eine Ballonfahrt bleibt unvergesslich.



Das Besondere – Exoten in Brandenburg

Die Leute halten an und können ihren Augen kaum trauen. Die Farm zwischen Nuthe und Nieplitz beherbergt Lamas, Kamele, Ebus und Yaks. Landwirt Drogosch wollte es anders machen als die anderen und ging das Wagnis ein, Tieren aus fernen Ländern auf den Wiesen Brandenburgs eine neue Heimat zu geben. Neben der Attraktion – seinen Nieplitzaler Exoten – hält er auch die vertrauten heimischen Nutztiere.



Kamelsteak & Straußenei

Der Hofladen bietet eine breite Palette an ausgefallenen Produkten. Hier gibt es nicht nur selbstgemachte Wurst und Schinken von den heimischen Wildtieren, sondern z. B. Straußeneier so groß wie fünfundzwanzig Hühnereier oder Spezialitäten aus Straußen-, Kamel- oder Yakfleisch. 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.

9 : Nieplitzaler Exoten

- *Öffnungszeiten Hofladen:*
- *9:00 bis 18:00 Uhr täglich (bitte klingeln)*
- *Salzbrunn, Am Salzbrunnen 2*
- *14547 Beelitz*
- *Telefon: 033204 338 85*



Tanzbares aus der eigenen Feder

Selbst komponierte Songs von Gründer René Beschnitt, wie Trompetenecho, Annemarie, Pfannenflicker oder Schatten über dem Rosenhof, erfreuen die Gäste beim Frühschoppen, auf der Geburtstags- oder Hochzeitsfeier oder auf dem Sommerfest. Auch Großveranstaltungen mit bis zu 1.000 Gästen sind für die Band längst keine Seltenheit mehr. Wer seine Feier zu einer Sternstunde der Volksmusik machen möchte, bucht ganz einfach die Nieplitzler Musikanten!

10 : Nieplitzaler Musikanten

Kontakt über:
Nadine Schumann
Bahnhofstraße 75G
14547 Beelitz

Mobil: 0174 425 59 19
E-Mail: info@nieplitzaler.de
www.nieplitzaler.de

Von der Dorfkapelle zum Alpen Grand Prix

Als sich die Nieplitzler Musikanten vor 25 Jahren mit 5 Orchesterkollegen zusammen taten, ahnten sie nicht, dass sie es eines Tages zu Preisträgern bei großen Internationalen

Wettbewerben in der Sparte Volksmusik bringen würden. Bereits 2009 wählte sie die nationale Jury der grün-weißen Parade der Volksmusik auf Platz Eins. Zwei Jahre später zogen sie als deutsche Volksmusikgruppe in das internationale Finale des 19. Alpen Grand Prix in Meran.



Es begann in der Walpurgisnacht

Heute haben die elf Frauen der Feldheimer Tanzmiesen viele Auftritte über das Jahr und zwar weit über die Ortsgrenzen hinaus. Dass es einmal soweit kommen würde, hatten sich die fünf Frauen, die sich 2001 zur Walpurgisnacht als Hexen verkleideten und um das Feuer tanzten, wohl nicht träumen lassen. Aus fünf wurden schnell mehr Tanzwütige und im nächsten Jahr gab es bereits eine einstudierte Choreographie und aus den Hexen wurden 2002 die Tanzmiesen. Das Programm umfasst heute weit mehr als diesen einen Hexentanz. Da gibt es Seemannstänze, ABBA-Medleys, flotte tanzende Stewardessen oder Show-Girls in Frack und Zylinder.



11 : Feldheimer Tanzmiesen

Feldheim, Lindenstraße 30
14929 Treuenbrietzen

Telefon: 033747 600 26

Fax: 033747 618 67

E-Mail: feldheimer-tanzmiesen@web.de

Garanten für gute Stimmung

Dort wo die Feldheimer Tanzmiesen auftauchen tobt das Publikum vor Begeisterung. Nicht selten werden mehrere Zugaben lautstark eingefordert. Die Tanzmiesen kann man als Höhepunkt zum Betriebsfest, zur Geburtstagsfeier oder zum

Jubiläum buchen. Jedes Jahr wird das Programm erweitert und neue Showtänze einstudiert. Eins ist klar, mit den Feldheimer Tanzmiesen wird es nie langweilig und jedes Fest zur bleibenden Erinnerung.



Erbstück aus dem Mittelalter

Ina Hänsch-Goldau ist Müllerin aus Leidenschaft. Das Handwerk beherrscht die ausgebildete Müllermeisterin von Grund auf. Die Bockwindmühle in Borne liegt ihr ganz besonders am Herzen, denn sie ist eine der wenigen Originale aus dem Mittelalter hier im Fläming. Um den Erhalt der Mühle engagiert sie sich gemeinsam mit dem Borner Mühlenverein, der Stadt Bad Belzig, die auch Eigentümerin der Mühle ist, und der Lokalen Aktionsgruppe Hoher Fläming e.V..

12 Bockwindmühle Borne

Öffnungszeiten:
Von April bis Ende Oktober

Jeden ersten und dritten Sonntag
im Monat von 11:00 bis 18:00 Uhr
oder nach Absprache

Müllerin Ina Hänsch-Goldau
Vorstadt Neumarkt 10
14913 Jüterbog

Telefon: 03372 44 35 66
E-Mail: ina-corinna@web.de

Werner Sternberg
Leiter Mühlenverein

Telefon: 033841 326 02

Und sie dreht sich wieder

Um die Mühle zu erhalten, muss sie regelmäßig genutzt werden. Dies ist nur möglich, wenn sich die Flügel bei Wind und Wetter drehen. Doch diese Flügel gab es noch bis vor kurzem nicht mehr. Sie mussten erst nach alten Zeichnungen wieder hergestellt werden. Nun ist die historische Bockwindmühle wieder mahlfähig und sogar eine Ausbildung zur/zum ehrenamtlichen Windmüller/in kann man in ihren alten Gemäuern durchlaufen. Veranstaltungen über das ganze Jahr bringen Leben in die alte Mühle – Höhepunkt ist das Mühlenfest am Pfingstmontag.



Problem als Herausforderung

Hat der Agrarwirt ein Problem mit seiner Technik oder einem seiner Erntegeräte, wird Schmied Ulf Thiele gerne konsultiert. Mit Geschick, Improvisationstalent und einer guten Portion Kreativität findet er eine Lösung.

Schweißen, drehen, schmieden – Ulf Thiele kennt sich auf seinem Gebiet aus wie kein anderer. Ob Reparaturen, aufwändige Zäune oder spannende Zuarbeiten für die Filmkulisse, er entwickelt mit viel Phantasie Unikate. Für die Märchenverfilmung Hänsel und Gretel fertigte er beispielsweise die Verriegelung für Hänsels Gefängnis und schmiedete eine zweischneidige Axt.



Schmiedekurse für Anfänger

Wer sich in die Schmiedekunst einweihen lassen möchte, ist in den Anfängerkursen von Ulf Thiele bestens aufgehoben. Ziel ist die Vermittlung von Grundfertigkeiten bis hin zum Schmieden eines Messers. Anhand einer kleinen Auswahl an Metallarbeiten können die Teilnehmer die Grundprinzipien des alten Handwerks verstehen und erlernen. Wer sich für die edle Kunst interessiert, kann sich bei Ulf Thiele erkundigen, wann der nächste Kurs beginnt. Über youtube kann man sich einen Eindruck verschaffen.

13 : Metallatelier Ulf Thiele

Mörz, Dorfstraße 17a, 14823 Planetal

Telefon: 03384 39 23 04

Mobil: 0179 643 07 87



Keramik und Lebensart

Suutje wurde 2012 gegründet, um die Gebrauchskeramik und Designobjekte des Keramikünstlers Andreas Münz zu vermarkten. Die Suutje Keramik knüpft an die lange Töpfertradition im Fläming an. Nach dem Bau des Holzbrandofens auf dem Gelände eines renovierten Dreiseitenhofs können endlich auch

große Gefäße und Objekte, sowie kleinere Kollektionen hergestellt werden. In unserem Holzbrandofen entstehen eindruckliche Keramiken durch die direkte Einwirkung von Flammen, Rauch und Flugasche. Die Platzierung im Ofen lässt das Ergebnis steuern, aber nicht präzise vorhersagen. So wird jedes Stück ein Unikat.



suutje 創地

SUUTJE ist ein Wortspiel mit den japanischen Schriftzeichen SOU – schaffen, entdecken und CHI – Erde, Boden und dem norddeutschen Wort SUUTJE – entspannt, ganz ruhig. Suutje's Leitästhetik ist der Schönheitsbegriff Wabi-Sabi. Es geht um die Erhabenheit, die sich im Äußeren des Unscheinbaren verbirgt, die Schlichtheit, die doch alle Reize des Schönen offenbart. Die Keramik zeichnet sich durch klare Formen aus. Objekte, die Wabi-Sabi besitzen, strahlen durch ihre Einfachheit eine tiefe Ruhe aus. Ein Stück ist dann gelungen, wenn man es gerne in die Hand nehmen, anfühlen und benutzen möchte.

14 : Suutje Fine Ceramics

Andreas Münz
Online Vertrieb

www.bonsaischale.de – Bonsaischalen
www.wabi-suutje.de – Gebrauchskeramik
Atelierbesuche und maßgeschneiderte
Kurse nach Absprache

Telefon: 0176 32 55 34 22
E-Mail: mail@wabi-suutje.de
www.wabi-suutje.de

Möbel für ein (Baum)Leben lang

Jedes der handgefertigten Einzelstücke von Thomas Nicolai steigert die Wohnqualität und den Wohlfühlfaktor in den eigenen vier Wänden. Ob Bett, Tisch, Schrank oder Tür, in jedem Detail zeigt sich die hohe Handwerkskunst des Tischlermeisters. Mit Wertschätzung für die hochwertigen heimischen Hölzer werden die Dinge des täglichen Lebens auch mit natürlichen und gesundheitsfreundlichen Anstrichen aus Wachs und Öl behandelt. Das Massivholz bleibt so lebendig und hält gut und gerne ein (Baum)Leben lang. Jedes Stück Holzkunst entsteht nach eingehender Beratung und passt so genau in das Wohnumfeld der Auftraggeber.

15 Nicolai Holzmanufaktur

Thomas Nicolai
Kuhlowitz, Kuhlowitzer Dorfstr. 15
14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 44 11 46
Mobil: 0179 6 43 07 87
Fax: 033841 44 11 47

E-Mail: info@nicolai-holzmanufaktur.de
www.nicolai-holzmanufaktur.de



Alles begann mit einem Himmelbett

Ein Himmelbett sollte es sein. Der passionierte Tischler Thomas Nicolai machte den eigenen Wunsch zu seinem Meisterstück und konstruierte ganz nach den Ansprüchen der Meisterkommission ein Bett ohne Metallverbindungen. Das Ergebnis begeisterte nicht nur die Meister seiner Zunft, sondern auch viele andere. Schnell gab es Folgeaufträge für verschiedene Sonderanfertigungen. Wenig später war die Nicolai Holzmanufaktur gegründet. Heute besteht ein enges Netzwerk aus verschiedenen Handwerksbetrieben wie Schmied, Polsterer oder Glaser, die zusammen mit dem Tischlermeister die Wünsche der Kunden bei Bedarf gemeinsam erfüllen.

... Und was wünschen Sie sich?

Artgerechte Haltung auf Brandenburgs Weiden

Die Schafe von Frank Müller haben es gut. Die Lämmer erhalten acht Wochen lang Muttermilch. Die Muttertiere werden regelmäßig morgens gemolken und gehen danach in die freie Natur auf die hofeigene Weide.

Zwei Rassen, das ostfriesische Milchschaaf und das französische Lacaune, hegt und pflegt der junge Landwirt auf dem Hof in Schwanebeck. Beide produzieren eine für den Menschen sehr gesunde Zusammensetzung an Inhaltsstoffen in der Milch. Gute Voraussetzungen also für die Herstellung feinsten Käse.



Käse aus Schafsmilch von der eigenen Herde

Die Hofkäserei in Schwanebeck gibt es seit 2009. Frank Müller verarbeitet auf dem Hof seiner Schwiegereltern ausschließlich die Milch seiner eigenen Schafe. Das garantiert die hohe Qualität der Produkte wie Frisch- und Hartkäse, Brandenburgischer Feta in Salzlake und diverse Sorten Schnittkäse. Jeder einzelne Laib wird per Hand hergestellt, begutachtet und gestreichelt. Frank Müller ist offen für die Wünsche seiner Kunden und stellt Käse nach individuellem Gusto her. Das absolute Highlight ist jedoch der Rohmilchschnittkäse, den gibt es nur hier.

16 Hofkäserei und Feinkost Frank Müller

Schwanebeck, Am Bach 12
14806 Bad Belzig

Telefon: 0172 933 94 76

E-Mail: fm@feiner-schafskaese.de
www.feiner-schafskaese.de





Stein
Therme
Bad Belzig



Das Thermalsole-Heilbad

vor den Toren Berlins

BadeWelt
+ SaunaWelt
+ Wellness & Beauty
+ Restaurant
= Entspannung pur!

www.steinterme.de

SteinTherme Bad Belzig · Am Kurpark 15 · 14806 Bad Belzig
T (0338 41) 3 88 00 F (0338 41) 38 80 19



17 : SteinTherme Bad Belzig

Öffnungszeiten:

So bis Do 10:00 bis 22:00 Uhr

Fr bis Sa 10:00 bis 23:00 Uhr

Am Kurpark 15, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 388 00

Fax: 033841 388 019

E-Mail: info@steintherme.de

www.steintherme.de



Wohlfühlen und Entspannen

Die SteinTherme, gelegen in Bad Belzig – dem jüngsten Thermalsole-Heilbad Deutschlands, ist mit ihrer jodhaltigen Thermalsole ein wahrer Gesundbrunnen. Sie stärkt Herz und Kreislauf, entlastet Muskeln, Gelenke und Wirbelsäule, befreit die Atemwege und ist gut für die Haut.



Ein Highlight ist der LichtKlangRaum: Sie schweben im Wasser und genießen dabei die Wirkung effektvollen Lichts und beruhigender Klänge. Entspannung pur schenken aber nicht nur die Becken mit ihren massierenden Sprudel- und Perldüsen. Hoch im Kurs steht auch die einladende SaunaWelt der SteinTherme.

Wellness & Beauty

Die SteinTherme steht für Wohlbefinden auf ganzer Linie. Sie ist eine Oase mit hohem Komfort: Nehmen Sie sich Zeit für sich im stilvollen Wellnessbereich und genießen Sie zum Beispiel gesunde Wohlfühlbehandlungen mit Bad Belziger Thermalsole oder eine entspannende Massage. Auf der herrlich bequemen Schwebeliege oder in hochwertigen Wannenbädern mit einer Mischung aus Cremes, Ölen und Blütenextrakten entschweben Sie dem Alltag.



Nach 150 Jahren fährt sie wieder

Es ist wie eine Zeitreise. Wenn Inhaber Thomas Langer die sechs kräftigen Kaltblutpferde an die Postkutsche anspannt und mit dem ersten Peitschenknall auf der alten Heer-, Handels- und Poststraße zwischen den Flämingburgen Eisenhardt in Bad Belzig und Rabenstein im Planetal anfährt. Die Reisenden erleben auf dieser Fahrt das sehr viel langsamere Leben früherer Jahrhunderte und können die einzigartige Landschaft mit vielen historischen Denkmälern in aller Ruhe genießen. Die Original-Postkutsche aus dem 19. Jahrhundert bietet neun Personen bequem Platz. Bei schönem Wetter geben zudem sechs Außenplätze eine herrliche Sicht in die Landschaft des Naturparks Hoher Fläming frei.

18 Fläming Tourist

Friedrich-Ebert-Ring 6 b, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 44 13 33

Fax: 033841 44 13 34

E-Mail: info@flaeming-tourist.de

www.flaeming-tourist.de

Erlebnistouren mit dem Bus, zu Fuß oder per Rad

Ob archäologische Entdeckungstour, 4 Burgen-Rundfahrt oder geologische Erkundung, das vielseitige und anspruchsvolle Programm von Fläming Tourist gibt allen, deren Wissenshunger etwas tiefer geht, unvergessliche Einblicke in die

Natur und Geschichte des Fläming. Lebendige Steine erzählen ihre Geschichte, Burgen und Schlösser zeugen vom Kampf um Macht und Einfluss. Geheimnisvolle Kirchenruinen im Wald berichten als Zeitzeugen aus vergangenen Tagen. Kurzum, Geschichte zum Anfassen, die bequem per Reisebus, zu Fuß, per Rad oder eben per Postkutsche erlebt werden kann.



Aus Ernst wird Bühnenspaß

Das heutige Bühnenspaß, das die Cammertänzer bei Volksfesten, auf Familienfeiern und sogar auf einem Oktoberfest in Spanien ihren Zuschauern bereiten, entstand aus einem verunglückten Tanzkurs. Schnell merkten die Teilnehmer des anspruchsvollen Tanzkurses, dass kein rechter Spaß beim Einüben der klassischen Umdrehungen entstehen wollte. Sie blieben als Gruppe zusammen und strickten ihr eigenes Programm. Von Alt-Berliner-Tänzen über Polka bis zum Disko-Fox schwingen die Damen und Herren gemeinsam das Tanzbein.

19 Die Cammertänzer

Verein Gemischter Chor Cammer e.V.

M. Rosenmüller
Cammer, Hauptstraße 38
14822 Planebruch

Telefon: 033835 60 34 76
Fax: 0312 104 49 37

E-Mail: mrosenmueller@web.de

Viele Tänzer auch im richtigen Leben ein Paar

25 Mitglieder zählt der im April 2008 gegründete Verein. Im Mittelpunkt steht die Freude am Tanzen. Und das ist ansteckend, denn mittlerweile haben die Cammertänzer ca. 35 Auftritte im Jahr. Gleichgesinnte

können sich jederzeit anschließen. Die Programme sind für ein breites Publikum konzipiert. Und das Besondere an diesem musikalischen Reigen: Viele der Tanzpaare sind auch im wirklichen Leben Partner.



Am Stammtisch geboren

Ein weiteres touristisches Highlight sollte entwickelt werden, als im November 2011 der Tourismusstammtisch Niemegk mit Vertretern der Region tagte. Schnell wurde die Idee geboren rund um die vielen Burgen und Schlösser in Brandenburg eine traditionelle Radwanderung der besonderen Art zu kreieren. Die Kriterien: vom Schwierigkeitsgrad geeignet für jedes Alter und vom Pensum gut zu schaffen. So entstand die „Fläming Burgenradtour“. Die erste fand im Oktober 2013 statt.



Jede Etappe ein Erlebnis

Auf dem Programm stehen die Burgen wie in Ziesar, Bad Belzig, Raben oder Loburg und Schlösser wie in Wiesenburg, Reckahn oder Wittenberg. An jeder Station können die Fahrräder sicher verwahrt werden und die Erkundung der Sehenswürdigkeiten kann beginnen. Viele Überraschungen, Darbietungen und kulinarische Leckerbissen erwarten die Radler auf ihrem ereignisreichen Weg durch den schönen Fläming. Also Anmeldebogen auf www.fläming-burgenradtour.de anklicken und los geht's.

20 Fläming Burgenradtour e.V. i.G.

Erreichbar über:
Hans-Joachim Urmann
Bahnhofstr.3, 14823 Niemegk

Telefon: 033843 92 00 80
Mobil: 0175 823 69 05

E-Mail: h-urmann@t-online.de
www.fläming-burgenradtour.de





Der Mensch im Mittelpunkt

Gesundwerden und sich dabei Wohlfühlen – das ist das Anliegen der Ärzte, Therapeuten, Psychologen sowie des engagierten Pflegepersonals. Das bedeutet für jeden Patienten die Entwicklung einer ganz individuellen Therapie. Die Sorgfalt bei der medizinischen Betreuung setzt sich beim Team der Klinikküche fort. Hier lautet die Devise: Regional und frisch – direkt auf den Tisch. Mit der Verarbeitung saisonaler, regionaler Erzeugnisse eröffnet sich Patienten und Gästen eine kulinarische Erlebniswelt, in der Transparenz, Frische und Nachhaltigkeit oberste Priorität haben.



OBERLINHAUS
REHA KLINIKUM
HOHER FLÄMING

Geschmackvolles Ambiente für Groß und Klein

Inmitten der wunderschönen denkmalgeschützten Waldpark-Anlage liegt das historische Gebäude des Reha-Klinikums. Hundertjährige Rhododendren finden sich zwischen dem alten Baumbestand. Stille und Natur pur tragen zur Genesung der Patienten bei. Zimmer und Aufenthaltsräume sind geschmackvoll eingerichtet und die täglichen Anwendungen machen den Aufenthalt zu einem echten Wellness-Erlebnis. Auch für die kleinen Patienten oder die Kinder der Gäste gibt es im hauseigenen Kindergarten viel zu erleben.

21 Reha Klinikum „Hoher Fläming“

Ganzjährig geöffnet

Hermann-Lielje-Str. 3, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841 540

Fax: 033841 547 99

E-Mail: rehaklinikum@oberlinhaus.de

www.rehaklinikum-oberlinhaus.de

Erlebnis Natur

Das schöne Gebäude der alten Brennerei in Raben steht inmitten zweier Naturschutzgebiete: Rabenstein und Planetal. Hier befindet sich als wichtigster Anlaufpunkt das Zentrum des Naturparks Hoher Fläming. Die Besucher werden von hier aus zunächst virtuell auf die Reise durch den Hohen Fläming geschickt: Sie erleben 360°-Panorama-Ausflüge in den Naturpark, auf Knopfdruck sprechende Bäume, Bauern und den Pfarrer aus Raben oder sprudelnde Quellen. Kurzum, schon das Museum ist ein Erlebnis ganz zu schweigen vom Garten der Sinne, dem Erlebnispfad zur Burg Rabenstein oder der echten Wetterstation im Garten des Naturparkzentrums.



Wanderungen mit der Kräuterhexe

Das Team des Naturparkzentrums und die Naturpark-Gästeführer haben ihre Ideen für erlebnisreiche Tage im Naturpark Hoher Fläming in die Realität umgesetzt. Da gibt es Ausflüge und Thementage wie z. B. Märchenhafte Natur, Unterwegs mit der Kräuterhexe, Geocaching, Yogawalking oder Wildkräuterkochkurse. Ein ganz besonderes Erlebnis ist die Wanderung zu den Bergmolchen. Wo früher die Einwohner von Raben badeten leben sie ungestört mit vielen ihrer Artgenossen. Die Balz ist im Frühjahr, aber die Molche kann man bis zum Herbst im Gewässer beobachten.

Naturpark
Hoher Fläming



22 : Naturparkzentrum Hoher Fläming Naturparkverein Fläming e. V.

Öffnungszeiten:

Mo bis So 9:00 bis 17:00 Uhr

Raben, Brennereiweg 45
14823 Rabenstein/Fläming

Telefon: 033848 600 04

Fax: 033848 603 60

E-Mail: info@flaeming.net

www.flaeming.net



Historische Sichtachsen und Kunst am Weg

Der Naturpark Hoher Fläming ist eine male-
rische Landschaft mit alten Laubbaumalleen,
Hecken voller Wildobst, kleinen Feldgehölzinseln
inmitten wogender Kornfelder und historischer
Sichtachsen. Hier gibt es Riesensteine, Rummeln
und Ritterburgen bei einer Wanderung auf dem
Burgenwanderweg. Auf dem Kunstwanderweg
zwischen Bad Belzig und Wiesenburg/Mark fin-
det man 28 Kunstobjekte, in denen sich die Flä-
minglandschaft aus Künstlersicht widerspiegelt.



Reiseregion Fläming entdecken und erleben

Natur und Land, Geschichte & Kultur, Wandern,
Radfahren & Skaten, Freizeit- und Erlebnisange-
bote – all das erwartet die Gäste der Reiser-
egion Fläming. Auf geschichtsträchtigen Pfaden
erkunden die Teilnehmer historische Ortskerne
wie in Beelitz, Treuenbrietzen, Bad Belzig oder
Ziesar. Eine Radtour entlang des Europaradwe-
ges R1 führt Zweiradtouristen von Berlin zum
Vier-Burgen-Land im Hohen Fläming. Viele
Tourenvorschläge und weitere Freizeittipps
erhalten Interessierte direkt beim Tourismusver-
band Fläming e. V..

23 : Tourismusverband Fläming e.V.

Küstergasse 4, 14547 Beelitz

Telefon: 033204 62 87 0

Fax: 033204 62 87 61

E-Mail info@reiseregion-flaeming.de

www.reiseregion-flaeming.de



Natur macht Design

Wenn Inge Georgi in ihrer Werkstatt arbeitet, finden sich auf ihrem großen Arbeitstisch Materialien aus der Natur. Sie verarbeitet vieles von dem, was Flora & Fauna der Region zu bieten haben: Schiefer, Holz, Knochen, Horn und Leder. Durch ihre Hand entstehen geschmackvolle Unikate für Ohr und Hals. Farben und Formen geben die Naturmaterialien oft von ganz allein vor. Organisch geschwungen schmiegen sich die Ketten und Ohranhänger an den Körper.

24 Schmuckdesign Georgi

Inge Georgi
Mahlsdorf 5, 14827 Wiesenburg/Mark
Telefon: 0174 486 22 76
E-Mail: ingeorgi@yahoo.de



Liebe zum Detail

Sieht man die Materialien roh auf dem Werkstatztisch von Inge Georgi liegen, braucht es einiges an Phantasie, um sich vorzustellen, wie daraus ein kleines dekoratives Kunstwerk entsteht. Mit viel Geschick, Geduld und einer unendlichen Liebe zum kleinsten Detail feilt, schneidet, schraubt und schweißt sie die Naturmaterialien zu Unikaten zusammen. Am Ende sieht man dem Schmuckstück nicht an, wieviel Zeit und Mühe in ihm steckt. Im Gegenteil, es hat den Zauber von Leichtigkeit und Eleganz, als hätte es sich von ganz alleine zusammengesetzt.



Aus dem Hobby wird Berufung

Früher war es für Uwe Trzinka ein Hobby mit Leidenschaft, die Imkerei. Heute hat er aus seiner Leidenschaft einen Beruf gemacht. Seine geliebten Honigbienen schwärmen in den Fläming und bringen den Duft und den kostbaren Blütennektar in den hauseigenen Bienenstock. Nicht nur der Honig schmeckt 100% Fläming, von der Herstellung des Honigs profitiert auch die Natur. Die Bestäubung der Pflanzen sieht Uwe Trzinka als einen wichtigen Beitrag im Geben und Nehmen mit der Natur. Sein Motto: Die Bienen erhalten die Natur, der Honig erhält die Gesundheit.



Wissen an die Kinder weitergeben

In seinen Betriebsbesichtigungen, die er für Kindergärten und Schulen anbietet, erfahren die interessierten Besucher alles über die Honigernte, das schonende Schleudern zum Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe und das Abfüllen des Honigs in wiederverwertbare Gläser. Danach rollen oder gießen die Kinder den duftenden Bienenwachs zu Kerzen. Spätestens dann weiß jedes Kind, welche wichtige Rolle die Honigbiene im harmonischen Zusammenspiel der Natur spielt.

25 Imkerei Uwe Trzinka

Medewitz, Bahnhofstraße 102
14827 Wiesenburg/Mark

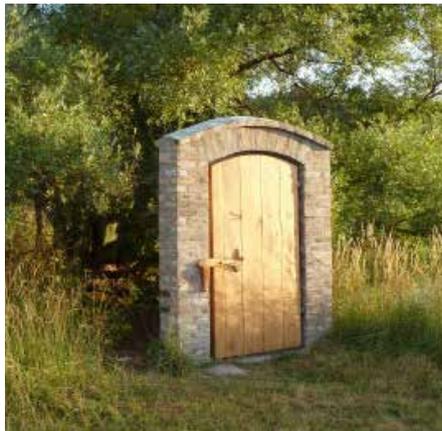
Telefon: 033849 520 90
E-Mail: trzinka@gmx.de





Kunst zum Berühren und berührt werden

Mit seiner Performance als Künstler egal in welchem Genre spricht Pan Panazeh die Sinne an. Seine Arbeit geht direkt ans Herz und berührt durch feine Sensibilität. Im verrückten Zirkus, als Gemüseclown oder auf der poetischen Safari sind Kinder sein Publikum. Er verblüfft in seinen Programmen durch ungewohnte Sichtweisen auf das Leben und entwirft Fantasiewelten, die nie ein Mensch zuvor gesehen hat.



Gedacht & gemacht

Das Atelier für form & ton art ist erdacht und ins Leben geholt von Sebaſtu Setjan alias Pan Panazeh. Der gelernte Schreiner und Dipl.-Designer ist auf vielen Pfaden der Kunst unterwegs. Musik- und Theaterprojekte, Workshops und Lehrangebote gehören genauso zu seinem vielseitigen Aktionsradius wie beeindruckende Klangskulpturen für den Wind oder die Arbeit mit Holz und Papier in Räumen und in der Natur.

26 : Atelier für form und ton art

: Sebastian David

: Wiesenburg, Schlossstr. 1b
: 14827 Wiesenburg/Mark

: Telefon: 0172 806 65 77

: E-Mail: info@setjan-soundscape.de
: www.setjan-soundscape.de

Mit Hingabe für Formen und Farben

Seit 2005 lebt die ehemalige Großstadtplanze Iris Seraphin Bergner auf dem Land in Wiesenburg/Mark. Durch ein autodidaktisches Studium, findet sie Ihren Ausdruck in verschiedensten Genres der Kunst von der Malerei übers Mosaik zur Skulptur und ihrer neuesten Leidenschaft, der Glaskunst.



Den Weg zur Kunst finden

Wer seine kreative Kraft entdecken oder entfalten möchte, kann dies mit der Unterstützung von Iris Seraphin Bergner tun. In dem von ihr mit initiierten Kunst und Kulturverein Freundeskreis Alte Schule e.V. in Wiesenburg bietet sie Workshops und Kurse zu bestimmten Themen an. So gibt sie ihr Wissen an alle weiter, die sich mit und durch die Kunst weiter entwickeln wollen. Mit großer Liebe gestaltet sie auf diese Weise nicht nur Erfahrungsräume, sondern gibt professionelle Unterstützung für alle die Veränderung in Haus, Heim, Büro oder Laden wünschen.

27 : Atelier Seraphin & Freundeskreis Alte Schule e.V.

*Iris Seraphin Bergner
Schlossstr. 1 b
14827 Wiesenburg/Mark*

*Telefon: 033849 593 00
Mobil: 0177 208 67 19*

*E-Mail: iris@atelier-seraphin.de
www.atelier-seraphin.de*

*Freundeskreis Alte Schule e.V.:
www.alteschule-wiesenburg.de
E-Mail: info@alteschule-wiesenburg.de*



Kerzen für alle Fälle seit 1924

Als der gelernte Wachsziehermeister Herbert Buchal 1924 seine Kerzen- und Wachswarenfabrik in Berlin eröffnete, entwickelte sich das Unternehmen innerhalb der nächsten zehn Jahre zur größten Wachsackelfabrik Berlins. Bereits 1940 während der Kriegswirren verlagert sich die Manufaktur nach Reetzerhütten. Heute werden ca. 20 verschiedene Kerzenkategorien hergestellt von der Altarkerze bis zur Weihnachtskerze.

Manufaktur hautnah

Wer das geschäftige Treiben in der Fabrik in Reetzerhütten live miterleben möchte, kann sich zu einer Führung anmelden. Sie dauert 45 Minuten und die Teilnehmer können am Ende sogar die traditionelle Wachszieherkunst in einer der letzten Manufakturen Deutschlands selbst erlernen. Das alte Symbol des Lichtes, der Wärme, des Glaubens und der Liebe entsteht hier wie seit jeher auf der Handziehbank.

28 : Buchal-Kerzen

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr von 7:00 bis 15:45 Uhr

Reetzerhütten, Am Sägewerk 1
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 503 66

Fax : 033849 905 77

E-mail: buchal-kerzen@t-online.de

www.buchal-kerzen.de





Garten Eden für Naturfans

Hier kann der Blick frei schweifen. Der Naturpark Hoher Fläming bietet Wiesen und Felder, Heide und Wälder so weit das Auge reicht und inmitten dieser unberührten Landschaft finden Wanderer, Kurzurlauber Familien mit Kindern das idyllisch gelegene Familienhotel Brandtsheide. Von hier aus lassen sich perfekt Ausflüge per Pedes, mit dem Rad oder auf Wunsch auch mit dem Kremser planen. Der Deutsche Wanderverband vergab 2013 das Prädikat wanderfreundliche Unterkunft. Besonders beliebt sind die Wanderwochen mit Werner und Wally, der liebenswerten Berner Sennenhündin.

29 Familienhotel Brandtsheide

Öffnungszeiten:
Täglich von 8:00 bis 22:00 Uhr

Jeserig/Fläming, Bahnhofsallee 8 c
14827 Wiesenburg/Mark

Telefon: 033849 796 0
Fax : 033849 796 45

E-Mail: info@brandtsheide.de
www.brandtsheide.de

Saisonale Kräuterküche der Region

Auch die Gaumenfreuden kommen im Familienhotel nicht zu kurz. Regionale Spezialitäten wie die Flämingforelle oder leckere Pilz- und Wildgerichte finden sich auf der kleinen aber feinen Speisekarte.

Gewürzt wird mit den saisonalen Kräutern aus Wald und Flur. Nach dem großen Schlachtestef gibt es während der Wintermonate z. B. Deftiges von der eigenen Bio Hereford-Rinderzucht. Dies und vieles mehr gibt es im Hofladen im Regal mit den hauseigenen Produkten. Purer Genuss also à la Brandenburg.



Forellenzucht seit 100 Jahren

Die 25 Teiche der hauseigenen „Forellenzucht Gesundbrunnen“ werden von einem Bach gespeist, der bereits Ende des 17. Jahrhunderts entstand. Den Überlieferungen zufolge stürzte auf dem heutigen, den Forellenhof umgebenden Waldgrund, während eines nächtlichen Gewitters eine mächtige Hügelkuppe ein. Sie wurde hinweggespült und ein Quellgebiet freigelegt. Dem dort entspringenden Wasser werden seit jener Zeit heilende Kräfte nachgesagt. Der noch häufig zu findende Name „Forellenquelle Gesundbrunnen“ erinnert noch heute daran.



Fisch Spezialitäten nicht nur zu Weihnachten

Vor allem schmackhafte Forellen und Saiblinge werden heute in dem kühlen eisenhaltigen Wasser gezüchtet. Darüber hinaus können Angler Störe und Lachsforellen erangeln. Wer sich gleich an den Verzehr der frischen Fische machen möchte, kann die in fünf Räucheröfen veredelten Spezialitäten genießen. Im Hofladen von Matthias Engels und seiner Frau Susanne Finsterer findet man hausgemachte Fischsalate und die in der Region berühmte Saurelle. Am kostbarsten ist jedoch der Saiblingskaviar, der neben dem traditionellen Karpfen nicht nur an Weihnachten schmeckt.

30 : Forellenhof Rottstock GbR

· Rottstock, Dorfstraße 26A
 · Direkt an der B 107
 · 14793 Gräben

· Telefon: 033847 402 41
 · Fax: 033847 403 10

· E-Mail: info@forellenhof-rottstock.de
 · www.forellenhof-rottstock.de



**31 Musikverein Ziesar e.V.**

Vorsitzender
Dr. Manfred Geserick

Grebs 2, 14793 Ziesar

Telefon: 033830 600 13
www.musikverein-ziesar.de

Festliche Musik für die Region und den Rest der Welt

Seit 1958 besteht der heute 90 Mitglieder starke Musikverein Ziesar. Alles begann mit einem Jugendblasorchester unter der Leitung des ersten Dirigenten, Karl Linke. Heute sind es 35 aktive Musiker, die auf dem Burgfest, zum Weihnachtskonzert in Ziesar oder auf anderen Festveranstaltungen ihr Können unter Beweis stellen. Längst schon haben die Amateure die Liga gewechselt und die Landesgrenzen hinter sich gelassen. Sie geben Jahr für Jahr eine Vielzahl an Konzerten, mittlerweile rund um den Globus.

Querbeet von Klassisch bis Pop

Das vielseitige Repertoire reicht von der zünftigen Blasmusik über klassische Musik bis hin zur modernen Popmusik. Titel wie Märkische Heide, eine steife Brise oder Memory aus dem Musical Cats – das Jugendblasorchester verzaubert mit seiner Musik.



Brot & Brötchen nach Reinheitsgebot

Ganz nach altem Reinheitsgebot der Bäckerzunft verwendet Bäcker Lutz Kirstein für sein Brot nur Natursauerteig. Das dafür benötigte Bio-Vollkorn mahlt er selbst. Am beliebtesten ist sein Bio-Vollkorn-Frischflockenbrot – da stimmt das Verhältnis von Geschmack und Gesundheit. Auch die Flocken stellt er selbst her, damit die vielen Vitamine, Mineralien und Eiweiße erhalten bleiben. Mit dem Hauptsitz in Rädels gibt es mittlerweile sechs Filialen und Verkaufsstellen der erfolgreichen Bäckerfamilie. Hier gibt es bei weitem nicht nur gutes Brot, sondern auch leckere Kuchen vom Blech und Torten, die kleinen Wunderwerke aus Meisterhand.

Verführerischer Duft schon seit 135 Jahren

Schon seit 1878 duftet es im Bäckerweg in Rädels verführerisch nach frischem Brot und Gebäck aus der Landbäckerei. Die Landbäckerei gehört somit zu den ältesten Handwerksbetrieben im Potsdamer Umland. Bereits in fünfter Generation schiebt dort Lutz Kirstein Backwaren in die Öfen. Hier wird nach alter Handwerksart Teig angerührt, geknetet und gebacken. Das lockt nicht nur die Menschen aus dem Umfeld von Rädels und Lehnin in die gemütlichen Bäckerstuben. Neueste Errungenschaft: Seit Oktober 2013 steht für Gruppen bis zu 50 Personen ein wunderschöner Raum in Lehnin bereit.

32 Landbäckerei Kirstein



Hauptfiliale:
Rädels, Bäckerweg 3
14797 Kloster Lehnin
Telefon: 03382 26 3

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 08:00 bis 18:00 Uhr
Sa 06:00 bis 11:00 Uhr





WLAN, Italienischer Kaffee & Selbstgebackenes

Der lichtdurchflutete Pavillon mit seiner herrlichen Terrasse befindet sich in direkter Ufernähe und bietet eine Fülle von reizvollen Ausblicken hin zum Park, zur Kunst und auf den See. Besonders im Winter gibt der Park die Sicht auf den See frei und verschiedene Vogelarten können ungehindert beobachtet werden. Was gibt es schöneres als dieses Naturschauspiel bei einer Tasse duftenden Espresso aus der original italienischen Siebträgermaschine oder marokkanischem Pfefferminztee? Im Winter lodert ein warmes Feuer im Kamin und es gibt Selbstgebackenes. Der WLAN Anschluss macht diesen Ort auch für Geschäftstreffen zu einem interessanten Highlight.

33 Ufercafé am Klostersee

Gewerblicher Zweckbetrieb des Lehniner Instituts für Kunst und Kultur e.V.

*Öffnungszeiten: April bis Okt.
Di bis Sa von 14:00 bis 19:00 Uhr*

*Sonn- und Feiertage:
von 11:00 bis 19:00 Uhr, Mo Ruhetag*

*Nov. bis März: Sa und So von 14:00
bis 18:00 Uhr und nach Vereinbarung*

Kunst am See

Seit der Gründung des Instituts werden über das ganze Jahr verteilt Kunst- und Kulturveranstaltungen mit internationaler Beteiligung angeboten. Nach Ipoustéguy folgten Ausstellungen mit Werken von Emil Cimiotti, Joachim Schmettau, Joshimi Hashimoto, Michael Schoenholtz, Werner Stötzer, Volkmar Haase und anderen. 1993 fand ein erstes Internationales Bildhauersymposium statt. Langfristige Leihgaben sind heute im Skulpturenpark zu sehen. Unter dem Dach des Instituts findet man eine Galerie, eine Sommerakademie, einen Seminarbetrieb für Bildende Kunst, Musik und Theater, aber auch für Yoga-Seminare und berufliche Fortbildung. Im Gästehaus kann man idyllische Tage am Klostersee verbringen.

*Dienstleistungen:
Familienfeste und Betriebsfeiern*

*Lehnin, Am Klostersee 12 b
14797 Kloster Lehnin*

*Telefon: 03382 73 41 18, -00, -23
Fax: 03382 73 41 21*

*E-Mail: info@ufercafe.de
www.ufercafe.de*

Liebe zum Brot als Familientradition



Als Hermann Fischer 1919 die erste Bäckerei eröffnete, gehörte das tägliche Brot noch zur Hauptnahrung der meisten Menschen. Als Kraftquelle sollte es dienen und dementsprechend war es gehaltvoll und nahrhaft. Nur die hochwertigsten Rohstoffe wurden und werden verarbeitet und beste Qualität ist das Maß der Dinge. Dieser Anspruch ist über drei Generationen so geblieben. Bis heute bäckt Heino Fischer Brötchen und Brote aus Natursauerteig auf Stein und drückt sie per Hand in Form. Samuel, sein Sohn, beherrscht als Konditormeister die süße Seite des ehrwürdigen Handwerks. Er ist bereits im Team und auf dem Weg in die 4. Generation der Fischers.



34 Bäckerei & Konditorei Fischer

*Heino Fischer
Hauptgeschäft Götz*

*Mo bis Fr 6:30 bis 18:00 Uhr,
Sa 6:30 bis 12:00 Uhr*

*Filiale Deetz:
Deetz, Groß Kreuzer Str.1
14550 Groß Kreuz*

*Mo bis Fr 6:30 bis 13:00 Uhr
Sa 6:30 bis 11:00 Uhr*

*Filiale Schmergow:
Schmergow, Dorfstrasse 47
14550 Groß Kreuz*

*Mo und Sa 6:30 bis 11:00 Uhr
Di bis Fr 6:30 bis 13:00 Uhr*

*Samstags Brötchenlieferung an die Tür
Party-Schweine oder gebackene
Fleischpfanne auf Anfrage*

*Tortenkreationen nach Wunsch und
Versand von Stollen-Paketen*

*Götz, Götz Chausseestraße 6
14550 Groß Kreuz
Telefon: 033207 326 07
Fax: 033207 527 60*

E-Mail: baeckerei-konditorei-h.fischer@t-online.de

www.baeckerei-konditorei-fischer.de

Spezialitäten für den Sommer und die Winterzeit

In der Sommerzeit sieht man zuweilen eine lange Schlange vor der Tür. Der Grund? Das leckere Eis – natürlich ohne künstliche Zusätze oder Geschmacksverstärker nach Opa Fischers Rezepten. Im Winter dann ist Christstollenzeit, Das ruft eine immer größer werdende Fangemeinde auf den Plan. Ob Butter- oder Mohn-, ob Marzipan- oder Nussstollen – hier schmeckt man jede einzelne der guten Zutaten heraus. Wie immer bei Fischers wird auf Zusätze oder künstliche Aromen gänzlich verzichtet.





Spargeln mit Familie Leue

Frische und Geschmack – das sind die Erkennungsmerkmale der Produkte vom Spargelhof Leue. Ob Süßkirsche, Erdbeere, Kartoffel oder der berühmte Beelitzer Spargel – im Hofladen von Frank Leue gibt es alles vom Feld oder Baum direkt in die Regale.

Den stechfrischen Spargel kann man bei Leues während der Saison lecker zubereitet direkt vor Ort im Hofrestaurant verzehren.

35 Obst & Spargelhof Leue GbR

*Öffnungszeiten: während der Saison
täglich 11:00 bis 20:00 Uhr*

*Neu Bochow, Lehniner Chaussee 3
14550 Groß Kreutz (Havel)*

*Telefon: 033207 306 66, 308 00
Fax: 033207 308 22*

*Deetz, Groß Kreutzer Straße 26
14550 Groß Kreutz (Havel)*

*Telefon: 033207 323 05
Fax: 033207 517 53*

Mobil Frank Leue: 0172 321 71 47

*E-Mail: kontakt@obst-spargelhof-leue.de
www.obst-spargelhof-leue.de*



Erfolg spricht sich herum

Anfang der 90er Jahre gründete sich der Obst- und Spargelhof der Familie Leue. Die Familie setzte auf das edelste aller Gemüse – mit Erfolg. Nach Frischeständen in Groß Kreutz, Jeserig, Deetz und Lehnin eröffneten die Spargelspezialisten einen Hofladen mit Gastronomie in Neu Bochow. Auch hier gibt es das gesamte Sortiment, das neben den eigenen Produkten noch Wurst nach Hausmacherart sowie verschiedenen Käsesorten von Produzenten aus der Umgebung beinhaltet.

Von der Frucht zum Natur-Saft

Jedes Jahr zur Apfelernte herrscht Hochbetrieb bei Angelika Thierschmann in Plötzin ganz in der Nähe von Werder (Havel). Die Saftpresse verarbeitet das Obst der Kunden innerhalb kürzester Zeit zu köstlichem naturbelassenem Saft. Für 60 Kilo Äpfel braucht die Maschine nur eine halbe Stunde. Druckstellen dürfen die erntereifen Früchte gerne aufweisen, Schimmel hingegen verdirbt das ganze Endprodukt.



Mobil zum Obst vor Ort

Ob Apfellihaber, Kleingärtner oder Großbauer – wer Angelika Thierschmann ruft, kann auf sie zählen. Mit ihrer mobilen Saftpresse fährt sie dann von Nord nach Süd und West nach Ost quer durch Brandenburg.

Von Jahr zu Jahr wächst die Anzahl interessierter Kunden. Sie lassen ihr Obst – Apfel, Quitte, Erdbeer, Sauerkirsche oder Pflaume – zum eigenen Saft verarbeiten. Verpackt in Plastikschläuche, der sogenannten Bag in Box, erhält jeder Obstlieferant seinen Saft: 100 % Natur, zuckerfrei, ohne Chemie und ohne Wasser.

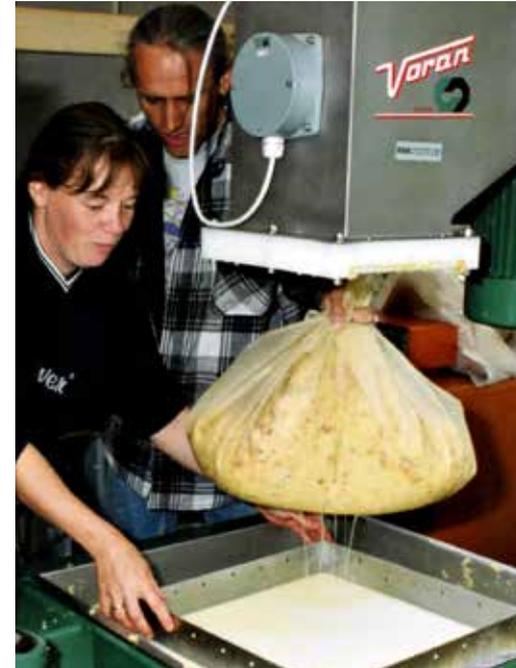
36 : Lohnmosterei Thierschmann

Plötzin, Plötziner Chaussee 1a
14542 Werder (Havel)

Telefon: 033207 305 85

Mobil: 0177 402 72 51

www.lohnmosterei-thierschmann.de





Maßanfertigungen im ökologischen Gleichwicht

Die in der Weberei angefertigten Rohrmatten werden im Außen- und Innenbereich als Dekoration oder Sichtschutz genutzt und können gleich im Shop vor Ort gekauft und mitgenommen werden. Von April bis Oktober können Besucher oder Gruppen nach vorheriger Absprache das Weben live erleben. Sehenswert sind besonders die historischen Handwebstühle der Rohrweberei, die nur noch hier im Einsatz sind.

37 Rohrweberei Pritzerbe

Arbeits- und Ausbildungsförderungsverein Potsdam-Mittelmark e. V.

*Handwerk und Verkauf:
Mo bis Fr 8:00 bis 16:00 Uhr (ganzjährig)*

*Museum:
Sa und So 10:00 bis 17:00 Uhr (April bis Okt.)*

*Für Gruppen nach Vereinbarung
jeden Tag möglich*

*Pritzerbe, An der Marzahner Chaussee 6
14798 Havelsee*

*Telefon: 033834 502 36
E-Mail: mail@rohrweberei.de
www.rohrweberei.de*

Letzte Weberei ihrer Art

Das Weben von Schilfrohren zu Rohrmatten und anderen Produkten ist eine jahrhundertealte Handwerkstradition in Brandenburg. In Pritzerbe wird diese Tradition besonders gepflegt und alle Schritte der Fertigung noch immer per Handarbeit ausgeführt. Verarbeitet wird Schilf aus den angrenzenden Uferbereichen.

Die dort wachsende Kulturpflanze Miscanthus ist extrem robust und pflegeleicht. Sie wird ohne negative Auswirkungen auf das empfindliche Öko-System geerntet.



Keramik für den täglichen Gebrauch

Kai Braß ist passionierter Töpfer. Auf seinem Vierseitenhof in Ketzür gibt es nicht nur die hochwertigen Säfte im Hofladen, sondern auch Gebrauchsgeschirr und Sonderanfertigungen aus feinsten Keramik. Seine Spezialität: die Scraffito-Technik, eine besondere Ritztechnik,



die die Einzelstücke unverwechselbar macht. Auch die Farben sind Stil des Hauses wahlweise blau oder braun. Die Keramik wird dicht gebrannt, was sie wertvoll macht und praktischerweise tauglich für die Spülmaschine. Strom für Brennofen und Saftpresse stellt Kai Braß übrigens selbst mit seiner eigenen Photovoltaikanlage her.



38 : Töpferei und Mosterei Ketzür

Kai Braß

Öffnungszeiten:

Hofladen von Ostern bis Oktober

Do von 15:00 bis 18:00 Uhr

außerhalb dieser Zeiten gerne

nach telefonischer Anmeldung

Ketzür, Ketzürer Dorfstraße 30

14778 Beetzseeheide

Telefon: 033836 205 23

Fax: 033836 205 24

E-Mail: info@toepferei-mosterei-ketzuer.de

www.toepferei-mosterei-ketzuer.de

Im eigenen Saft schwelgen

Seit 2006 gibt es die kleine Lohnmosterei in Ketzür am Beetzsee, nahe der Stadt Brandenburg an der Havel. Zur Erntezeit herrscht hier Hochbetrieb. Holunderbeeren, Äpfel und alles, was sich an erntereifem Obst zu Saft verarbeiten lässt, wird herangefahren und in der Mosterei von Kai Braß schonend gepresst. Das Ergebnis ist ein naturreiner Saft, der je nach Fruchtsorte und den Witterungsverhältnissen, in denen er gereift ist, unverfälscht natürlich schmeckt. Es gehört zur Philosophie, daß der Saft ohne Zusätze abgefüllt und nur durch kurzes Erhitzen haltbar gemacht wird.





39 Babelfood

Alida Babel, Vertrieb über
den Internetshop oder in Berlin
(Markthalle 9, Markt am Südster)

In Potsdam am Nauener Tor (Mi und Sa)

Dicke Eiche 10, 14542 Werder (Havel)

Telefon: 0160 143 93 03

E-Mail: alidababel@yahoo.com

www.babelfood.de

Von der Mutter an die Tochter

Es sollte ursprünglich ein Film zum Kochbuch werden. Inhalt sollten die Geschichten sein, die Alidas Mutter beim Kochen verschiedener Gerichte erzählte. Beide stammen aus Surinam und die Mutter nutzte die gemeinsame Zeit in der Küche, um von der Familie und aus der Heimat zu berichten. In vielen dieser Geschichten ging es um die Sklavenzeit und eben das Kochen. So entstand die Idee zu Babelfood. Babel, was übersetzt soviel wie Stimmengewirr bedeutet, ist eine amüsante Anspielung auf die lebendige Atmosphäre in der Küche.

Exotische Gewürze für die regionale Küche

Was die Spezialitäten von Babelfood so einzigartig macht, sind die afrokaribischen Gewürze in den reinen Bio-Produkten. Der intensive Geschmack des verwendeten Bio-Gemüses kombiniert mit den afrikanischen, indonesischen, indischen, chinesischen und indianischen Gewürzen ergibt leckere Suppen und Chutneys in einzigartigen Kompositionen wie Minze & Koriander oder Aprikosen & Ingwer. Die Etiketten wurden extra für die Neueinsteigerin am Markt entwickelt.



Juter Kaffee und Kuchen wie bei Großmuttern

Wenn Heidemarie Garbe als Muckersche im original historischen Kostüm Gedichte zitiert und Anekdoten aus der Zeit ihrer Großeltern erzählt, fühlt sich so manch älterer Gast in längst vergangene Zeiten seiner Kindheit zurückversetzt. Die Gaststube, eingerichtet wie das Wohnzimmer der Großeltern um 1910, ist Museum und Erlebnisgastronomie in Einem. Hier lebt die Tradition alter Obstzüchter-Familien weiter und die Geschichte des Obstanbaus vor den Toren Berlins wird hautnah erlebbar.

40 : Heimatmuseum Cafe "Muckerstube"

Öffnungszeiten:

Do bis So und Feiertage

14:30 bis 17:30 Uhr

2. Frühstück, Mittagessen und
Abendbrot auf Vorbestellung

Brandenburger Str. 164
14542 Werder (Havel)

Telefon 03327 429 61

E-Mail: muckersche@gmx.de

www.muckersche.de

Lebendiges Museum

Rezepte aus Uromas Kochbuch kommen auf den festlich gedeckten Tisch. Obstkuchen aller Art werden auf dem guten Goldrandgeschirr serviert. Altdeutsche Konditorkunst wie kalte Schnautze, Kekstorte oder Schwarzer Peter und dazu den Pott heißem Muckefuck – das gibt es nur hier im lebendigen Museum in der Blütenstadt Werder.



Idee kam auf dem Weihnachtsmarkt

Auf dem Charity-Weihnachtsmarkt des Vereins der Selbständigen wollte die ehemalige Friseurmeisterin einen ganz besonderen Glühwein anbieten, aus Holunderbeeren. Sie fand keinen, der ihr schmeckte, also stellte sie kurzerhand selbst einen her und einen Fruchtaufstrich aus Holunderbeeren gleich dazu.

Das war der Beginn von Maritas Wildfruchthandel mit heute über sechzig Sorten Fruchtaufstrichen. Hinzu kommen Sirups, Tees, Senfsorten, Liköre und Chutneys. Sogar der Glühwein von damals gehört in das abwechslungsreiche Sortiment. Viele der Produkte wurden bereits prämiert.



Löwenzahnschnaps und Gänseblümchenpesto

Zur ihren verrücktesten Produkten gehören Gänseblümchenpesto, Rote-Tomaten-Fruchtaufstrich und Löwenzahnschnaps. Auf dem Oranienburger Bauernmarkt erhielt der Kürbis-Orange-Ingwer-Fruchtaufstrich den ersten Platz in der Kategorie ‚Beliebtheit der Produkte‘. Jedes Wochenende ist Marita Jänicke mit ihrem Marktstand auf einem anderen Markt oder Fest zu finden. Wer mit der kreativen Wildfruchtfee über abenteuerliche Geschmacksrichtungen fachsimpeln möchte erfährt die Termine über www.maritas-wildfruechte.de.

41 : Marita Jänicke

Marita's Wildfrüchte
Ferch, Potsdamer-Platz 5
14548 Schwielowsee

Telefon: 033209 709 40
Fax: 033209 848 09

E-Mail: info@maritas-wildfruechte.de
www.maritas-wildfruechte.de

Museum im Kossätenhaus

Das reetgedeckte Fachwerkhaus ist eines der ältesten Häuser im Ort überhaupt. Es wurde im typischen Baustil des 18. Jahrhundert errichtet, der die gesamte havelländische Landschaft in dieser Zeit prägte. 2002 erwarb die Gemeinde Ferch Haus und Grundstück und stellte es dem Förderverein Havelländische Malerkolonie e.V. zur öffentlichen Nutzung in Form eines Museums für die Künstler zur Verfügung.

42 : Museum der Havelländischen Malerkolonie

Öffnungszeiten:

Mi bis So 11:00 bis 17:00 Uhr
(Mai bis Okt.)

Sa und So 11:00 bis 17:00 Uhr
(Nov. bis Apr.)

sowie nach Vereinbarung (für Gruppen)

Ferch, Beelitzer Str. 1 / Ecke Dorfstraße
14548 Schwielowsee

Telefon: 033209 210 25

E-Mail: museum@havellaendische-malerkolonie.de

www.havellaendische-malerkolonie.de

Kunstbestand der Malerkolonie wächst stetig

Die Havelländische Malerkolonie entwickelte sich Ende des 19. Jahrhunderts aus einem losen Zusammenschluss von Malern in der Region rund um den Schwielowsee. Die abwechslungsreiche Märkische Landschaft bot Künstlern vielfältige Anregungen und Motive für ihre Arbeiten. Namen wie Karl Hagemeyer oder

Carl Schuch machten Ferch als Künstlerort bekannt. Seit der Eröffnung des Museums werden regelmäßig wechselnde Themen- bzw. Personalausstellungen der Künstler der Havelländischen Malerkolonie von gestern und heute gezeigt.



43 Handweberei Henni Jaensch-Zeymer



Öffnungszeiten:

Museum & Leinenladen

Di bis So 11:00 bis 17:00 Uhr
(Feb. bis Okt.)

Di bis Fr 11:00 bis 17:00 Uhr

(Nov. bis 21. Dez.) und nach Vereinbarung

Café: Di bis So 11:00 bis 17:00 Uhr

(Apr. bis Sep.) Himmelfahrt
und Pfingsten auch Montags

Sa und So 11:00 bis 17:00 Uhr (Okt.)

Feiertags geschlossen – Gruppen auf
Anfrage

Geltow, Am Wasser 19

14548 Schwielowsee

Telefon: 03327 552 72

Fax: 03327 562 89

E-Mail: nachricht@handweberei-geltow.de
www.handweberei-geltow.de

Die Kunst des Weglassens

Hier entsteht Handwerkskunst in der Tradition des Bauhauses. An sechzehn original historischen Webstühlen aus der ganzen Welt wird hier im Webhof, einer denkmalgeschützten Anlage von 1750, gearbeitet. Bereits seit 1939 ist dank der Gründerin Henni Jaensch-Zeymer dieses alte produzierende Gewerbe in Geltow. Der Webhof gehört zu den größten und ältesten Produktionsstätten für Handweberei in Deutschland. Seit 1992 ist der Ort zum aktiven Museum ernannt worden.

Seit der Gründung ist er – heute sogar mit Café – in Familienbesitz und wird an die Töchter weitergegeben. Bianca Schünemann, die Enkelin von Henni Jaensch-Zeymer, führt heute erfolgreich das ehrwürdige Traditionsgewerbe.



Wie Stoffe entstehen

Wer zusehen möchte, wie Stoffe entstehen, Webstühle funktionieren und Materialien verwendet werden, ist in den Webkursen herzlich willkommen. Aktuelle Aushänge oder die Website geben Auskunft, wann es soweit ist. Der angeschlossene Leinenladen zeigt die fertigen Werke wie maßgeschneiderte Kleidung und Accessoires für Menschen jeden Alters. Auch zur Verschönerung des Wohnraums finden sich hier kuschelige Decken, dekorative Gardinen oder außergewöhnliche Kissen. Bei Hausgebackenem und duftendem Kaffee ein wahres Vergnügen!



Hauseigene Spezialitäten aus heimischen Früchten

Leckeren Wein, Saft, Fuchtaufstrich, Fruchtsoße, Sirup, Likör oder Essig stellt Frank Freiberg in seiner Manufaktur in Ferch am idyllischen Schwielowsee von eigener Hand her. Dazu sammelt er die üppig wachsenden Wildfrüchte der Region wie Holunder, Quitte oder Hagebutte und verarbeitet sie zu einem feinen hauseigenen Sortiment. In seinem Laden in



Ferch können interessierte Kunden mehr über das Herstellungsverfahren erfahren. Der Erhalt des natürlichen Aromas und der kostbaren Inhaltsstoffe sind ihm heilig, daher verwendet er bei der Herstellung nur so viel Zucker wie unbedingt nötig und verzichtet ganz auf Konservierungsstoffe.



Kosten, was die Region zu bieten hat

In seinem Hofladen findet der Besucher noch einiges mehr an Spezialitäten als das hauseigene Sortiment. Frank Freiberg kennt das Umfeld gut und hat tragfähige Kooperationen zu Herstellern feiner Kost aus der Region aufgebaut. So findet man hier ausgefallene Senfsorten, Honig oder Bier sowie eine ganze Reihe von Käsesorten von Kuh, Ziege und Schaf. Wer wissen will, wie Brandenburg schmeckt, sollte einen Familienbesuch in Ferch bei Frank Freiberg unbedingt einplanen.

44 Brandenburg-Spezialitäten Frank Freiberg

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr bis 19:00 Uhr (Sommerhalbjahr)

Sa, So, Feiertags 11:00 bis 19:00 Uhr

Ferch, Dorfstr. 21

14548 Schwielowsee

Telefon: 033209 847 11

Mobil: 0160 95 66 90 62

E-Mail: f.frbg@t-online.de

www.brandenburg-spezialitaeten.de



12. Januar 2014

Winterliche RangerTour
mit Spurensuche am Keilberg
www.naturwacht.de

18. März 2014

Schaubacken in alten Backöfen
www.backofen-emstal.de

28. März 2014

Start der Hofsaision 2014
www.buschmann-winkelmann.de

06. April 2014

Markttag der Offenen Höfe
in der Nuthe-Nieplitz-Region
www.offenehoeefe.de

18. bis 21. April 2014

Mittelalterspektakel (19. Ritterspiele)
www.burg-rabenstein.de

19. bis 20. April 2014

Töpfermarkt Görzke
www.toepferort-goerzke.de

19. bis 20. April 2014

Eröffnung der Klaistower Spargelsaison
www.buschmann-winkelmann.de

21. April 2014

Wilde Ostern
www.offenehoeefe.de

26. April bis 04. Mai 2014

134. Baumblütenfest
www.werder-havel.de

27. April 2014

12. Kirschblütenfest
www.natur-land-forum.de

01. Mai 2014

8. Lütter Obstblütenfest

03. bis 04. Mai 2014

Tag des offenen Ateliers
www.potsdam-mittelmark.de

04. Mai 2014

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

04. Mai 2014

Klaistower Spargelfest
www.buschmann-winkelmann.de

07. Mai 2014

Schaubacken in alten Backöfen
www.backofen-emstal.de

11. Mai 2014

Wiesenburger Blumenmarkt
www.wiesenburgmark.de

11. Mai 2014

16. Fläming Frühlingfest
www.reisegeegion-flaeming.de

18. Mai 2014

9. Naturparkwanderfest nach Garrey
www.wandern-im-flaeming.de

30. Mai bis 01. Juni 2014

Spargelfest
www.beelitz.de

31. Mai 2014

Modenschau und Kunstauktion
www.handweberei-geltow.de

13. bis 22. Juni 2013

20. Sabinchenfestspiele Treuenbrietzen
www.sabinchenstadt.de

01. Juni 2014

Burg- und Kinderfest auf der Burg Ziesar
www.ziesar.de

14. Juni 2014

31. Backofenfest
www.backofen-emstal.de

14. bis 15. Juni 2014

20. Brandenburger Landpartie
www.klv-potsdam-mittelmark.de

22. Juni 2014

Erdbeerfest
www.buschmann-winkelmann.de

26. bis 28. Juni 2014

12. Brandenburger Kaltblutrennen
www.titanenderRennbahn.de

26. Juni 2014

Überregionale Fohlenschau
www.titanenderRennbahn.de

05. bis 06. Juli 2014

Kirsch- und Ziegelfest
www.werder-havel.de

13. Juli 2014

12. Havelbadetag – Schmergow
www.die-havel.de

20. Juli 2014

Heidelbeerfest
www.buschmann-winkelmann.de

25. bis 26. Juli 2014

Winzerfest
www.weinverein-werder.de

02. August 2014

11. Fährfest
www.schwielowsee-tourismus.de

03. August 2014

Forschersommer im Naturparkzentrum
www.flaeming.net

09. bis 10. August 2014

Parkfest Wiesenburg
www.wiesenburgmark.de

16. August 2014

Schloßgeisternacht auf der Burg Ziesar
www.ziesar.de

23. bis 31. August 2014

Burgfestwoche Bad Belzig
www.stadt-belzig.de

29. bis 31. August 2014

Bad Belziger Altstadtssommer
www.stadt-belzig.de

30. August bis 02. November 2014

11. Kürbisausstellung
www.buschmann-winkelmann.de

30. August 2014

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

06. bis 07. September 2014

Sanddornfest
www.sandokan.de

13. September 2014

Birnenfest
www.kultur-grosskreutz.de

13. bis 14. September 2014

48 Stunden Fläming/Flämingmarkt

www.flaeming-havel.de**20. bis 21. September 2014**

Mittelalterfest mit Markt

auf der Burg Ziesar

www.ziesar.de**19. bis 21. September 2014**

Kreiserntefest, Kreisleistungspflügen,

Erntekronen

www.kbv-pm.de**20. bis 28. September 2014**

Fläming-Wandertage

www.reisegeogion-flaeming.de**21. September 2014**

15. Fahrradsonntag rund um den

Schwielowsee

www.schwielowsee-tourismus.de**26. bis 28. September.2014**

Rabensteiner Herbst

www.burg-rabenstein.de**28. September 2014**

Teltower Rübchenfest

www.teltow.de**28. September 2014**

Naturparkfest – Naturparkzentrum Glau

www.naturpark-nuthe-nieplitz.de**03. Oktober 2014**

Schaubacken in alten Backöfen

www.backofen-emstal.de**01. bis 04. Oktober 2014**

2. Fläming Burgenradtour

www.fläming-burgenradtour.de**25. Oktober 2014**

Aktionstag „Feuer und Flamme

für unsere Museen“

www.potsdam-mittelmark.de**03. November 2014**

Tag der offenen Höfe – Nuthe-Nieplitz

www.offenehoefe.de**29. und 30. November 2014**

Der „etwas andere“ Weihnachtsmarkt

für Familien im Naturparkzentrum Raben

www.flaeming.net**29. bis 30. November 2014**

Beelitzer Weihnachtsmarkt

www.beelitz.de**30. November 2014**

Adventsmarkt – Reetz, auf dem Sensthof

www.wiesenburgmark.de**06. Dezember 2014**

Zapfenmarkt Fichtenwalde

www.fichtenwalde.de**13. bis 14. Dezember 2014**

Lühnsdorfer Weihnachtsmarkt –

im Landhaus Alte Schmiede

www.landhausalteschmiede.de



Bildnachweis: Titel: Institut für Kunst und Handwerk, Rabe, H. Brandt, I. Leisegang;
 S 2: Presse Landkreis PM, Karte: CMD Grafik & Design;
 S 3: Presse Landkreis PM; S 7: Tourismusverband Havelland e.V., Marko Brückner, S 9: Lokale Aktionsgruppe Fläming-Havel e.V. ;S 10: Heidi Knappe; S 11: Kinderparadies Eschenhof; S 12: Thomas Adam; S 13: Ihre kleine Backstube; S 14: Syring; S 15: 1. – Presse Landkreis PM, 2 – O. Kuhlmeier; S 16: Rabe; S 17: B. Schäfer; S 18: Nieplitztaler Exoten; S 19: Niplitztaler Musikanten; S 20: Feldheimer Tanzmiesen; S 21: 1. – Presse Landkreis PM, 2 – W. Rehfeld ; S 22: H. Brandt; S 23: Lori Münz; S 24: T. Nicolai; S 25: 1 – F. Müller; S 27: U. Toelle; S 28: T. Langer; S 29: Cammertänzer; S 30: 1. – H. Brandt, 2. – H.-J.Urmann; S 31: Ines Leisegang; S 32: 1. Presse Landkreis PM, 2. – Bansen, Wittig, J. Rocholl; S 33: TV Fläming; S 34: I. Georgi; S 35: F. A. Schmidtman; S 36: S. David, D. Schmitz; S 37: Iris Seraphin Bergner; S 38: 1 – Presse Landkreis PM, 2 – Buchal Kerzen; S 39: A. Kienow; S 40: Forellenhof Rottstock, 2 – H. Brandt; S 41: Musikverein Ziesar; S 42: 1. – Presse Landkreis PM, 2 – Kistein; S 43: Eckart Heisch; S 44: H. Fischer; S 45: 1 – Presse Landkreis PM, 2 – Leue; S 46: 1. – Rohrweberei, 2 – Presse Landkreis PM, 2. – A. Thierschmann; S 47: 1. – Presse Landkreis PM; 2 – S 48: K. Braß; S 49: Alida Babel; S 50: Heidemarie Garbe; S 51: 1. – Presse Landkreis PM; 2.– M. Jänicke; S 52: Presse Landkreis PM; S 53: 1. – B. Schünemann, 2. – Presse Landkreis PM; S 54: 1. – Presse Landkreis PM, 2. – S. Abtmeyer; S 55: Presse Landkreis PM; S 59: Presse Landkreis PM

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

Design/Redaktion: CMD Grafik & Design
 Friedrich-Ebert-Str. 20, 14467 Potsdam
www.cmdgrafikdesign.de

Text: Claudia Lill, www.quent-pr.de

Für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr.



www.wandern-im-flaeming.de

