Einkaufswegweiser

Prignitz-Ruppin

Das Gute in unserer Region

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 4
Die RegioApp 5
Grußworte der Landräte der Landkreise Ostprignitz-Ruppin und Prignitz 6
Übersicht der Anbieter 8
Anbieter nach Regionen:
- Wittstocker Land 12
- Rheinsberg 17
- Neuruppin 20
- Fehrbellin 32
- Temnitz 39
  - Tipp vom Bäcker: so bleibt Brot länger frisch 41
- Dosse-Seen-Land 47
- An der Elbe 55
- Pritzwalk und Umgebung 61
- Prignitz 68

Rezept: Knieperkohl 69
Wochenmärkte in der Region 70
Rezept: Cocktail 73
Impressum 74
Übersichtskarte

Vorwort

Der Verein Regionalinitiative Prignitz Ruppin e.V. und der Tourismusverband Prignitz e. V. haben es sich gemeinsam zur Aufgabe gemacht, regionale Produkte in den Fokus von Gastronomie, Tourismus und in das tägliche Leben der Menschen in der Region zu bringen. Seither haben sich über 50 Unternehmen, Landwirte und Vereine als Mitglied der Initiative angeschlossen, welche ihre Rohstoffe, Waren und Vorprodukte aus der Region oder auch von anderen Mitgliedern der Regionalinitiative beziehen. Alle Betriebe sind mit mindestens drei weiteren regionalen Unternehmen vernetzt und arbeiten eng zusammen.

Wir bemühen uns, die Wertschöpfungsketten zu stärken und Lücken durch neue Kooperationen zu schließen. Das Ziel ist es, auf regionale Erzeugnisse vor Ort und auch in den Ballungsräumen Berlin/Potsdam und Hamburg aufmerksam zu machen. So sollen regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt und gefördert werden.

Nicht nur hier in unserem beliebten Einkaufswegweiser, sondern auch in der bundesweiten »RegioApp« sind viele Erzeuger und Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche zu finden.

Diese Broschüre gibt seit vielen Jahren nicht nur analog eine Übersicht, wo regionale Erzeugnisse gekauft und gegessen werden können, sondern steht auch auf den Websiten der Regionalinitiative Prignitz Ruppin e. V., des Tourismusverbandes Prignitz e. V. und der REG Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg mbH zum Download zur Verfügung. Weiter erhalten Sie diese Broschüre auch in den Touristinfos und bei allen teilnehmenden Erzeugern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und tolle Erlebnisse beim Entdecken von idyllisch gelegenen Hofläden und Gastronomien.

REGIONAL PRIGNITZ RUPPIN

regional-prignitz-ruppin.de

Prignitz

dieprignitz.de

< zurück

Die RegioApp

Sie legen Wert auf Frische, Qualität, faire Bedingungen und Transparenz bei der Herstellung Ihrer Lebensmittel?
Sie haben Lust auf Gastronomie mit regionalen Produkten?
Sie möchten Ihre lokalen Erzeuger und das Lebensmittelhandwerk unterstützen und unsere Regionen Prignitz und Ostprignitz Ruppin stärken?

Mit dem vorliegenden Einkaufswegweiser haben Sie eine wichtige Orientierungshilfe. Mobil möchten wir Ihnen zusätzlich die kostenlose RegioApp ans Herz legen. Mit nur einem Klick erfahren Sie dort, welche regionalen Anbieter es im Umkreis von 150 km gibt. Alle Erzeuger und Verkaufsstellen regionaler Produkte sowie Gastronomen, die regionale Produkte verarbeiten, werden entsprechend ihrer Entfernung zum Standort aufgelistet – deutschlandweit.

In der Listungsansicht sehen Sie sofort, ob der Hofladen, das Gasthaus oder der Wochenmarkt gerade geöffnet hat und ob dort Bio-Erzeugnisse angeboten werden.

Sie finden alle Informationen auf
www.regioapp.org/die-regio-app

Hier geht's direkt zum Download:

iOS **Android**

Willkommen in Ostprignitz-Ruppin!

Bekannte Persönlichkeiten wie Friedrich der Große, Karl-Friedrich Schinkel und der Schriftsteller Theodor Fontane lebten hier, wurden hier geboren oder verbrachten an diesem Ort einen wesentlichen Teil ihres Lebens. Doch Ostprignitz-Ruppin ist nicht nur geprägt von diesen Persönlichkeiten, sondern auch bekannt für sein kulturelles Erbe, seine kulinarischen Genüsse und seine traditionell handwerklichen Produkte.

Inmitten einer reizvollen Kultur- und Naturlandschaft befinden sich lebendige Dörfer, kleine Manufakturen und andere handwerkliche Betriebe, die seit vielen Generationen in Ostprignitz-Ruppin zuhause sind oder hier ihr neues Domizil gefunden haben. Die kleinteilige Struktur der örtlichen Erzeuger und Gastronomen ist ein besonderes Merkmal unseres Landkreises und wird durch den Zusammenschluss in einer Regionalinitiative gefördert.

Planen Sie eine Fahrradtour durch die idyllische Landschaft des Kreises oder erkunden Sie die zahlreichen Seen auf dem Wasserweg. Erholen Sie sich in der Natur oder gehen Sie shoppen und entdecken den Reiz unserer Region, der in der Vielfalt kleiner, inhabergeführter Läden mit lokalen Produkten besteht, die in dieser Dichte außergewöhnlich ist.

Entdecken Sie den Charme unseres Landkreises, erkunden Sie seine Vielfalt und genießen Sie die hohe Qualität unserer Produkte. Wir freuen uns, wenn dieser Einkaufsführer Ihnen ein treuer Wegbegleiter auf Ihrer Reise durch Ostprignitz-Ruppin wird. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen und Genuss bei Ihren Entdeckungstouren.

Ralf Reinhardt
Landrat des Landkreises Ostprignitz-Ruppin

Willkommen in der Prignitz!

Der Knieperkohl ist bei uns in aller Munde. Diese überlieferte Köstlichkeit gilt als Nationalgericht in unserer kulturhistorischen Gegend. Neben dem Knieperkohl hat die Prignitz noch weit mehr Gaumenfreuden und Leckerbissen zu bieten. Das Beste daran: Sie werden regional angebaut bzw. gezüchtet, verarbeitet und vermarktet. Selbst die heimischen Produkte zu erzeugen und andere daran teilhaben zu lassen, hat nichts mit Trend zu tun, sondern ist ein Stück Lebensqualität bei uns. Vom örtlichen Hofladen über kleine Wochenmärkte bis hin zum Restaurant mit regionaler Speisekarte wird das Netz hiesiger Anbieter mit eigenen Erzeugnissen immer breiter und vielseitiger.

Haben Sie zum Beispiel schon einmal Wurst und Fleisch von Duroc-Schweinen aus Pirow probiert? Kennen Sie Plunderwurst vom Biohof Landgeschmack in Görike, Spezialitäten vom Biohof Sonnenberg in Grube oder Steaks von der Straußenfarm Westprignitz? Und wie wär's mit einem Saft aus der Hausmosterei Dan Asse in Falkenhagen? Ein Blick in diesen Wegweiser für regionale Produkte macht fündig und vor allem Appetit.

Aber die Prignitz ist nicht nur kulinarisch eine Reise wert. Kulturell und touristisch gilt der Landstrich im Nordwesten Brandenburgs mit seinen alten Fachwerkkirchen, historischen Stadtkernen oder ausufernden Landschaften als Paradies für Ruhesuchende, Naturfreunde und Radler. Das Radlerparadies Prignitz verfügt über 1.300 Kilometer ausgeschildertes Radwegenetz nach Knotenpunktwegweisung. Lernen Sie unsere Prignitz auf einer der zahlreichen Radrundtouren von der Elbe bis zur Müritz und von Lenzen bis nach Kyritz kennen!

Torsten Uhe
Landrat des Landkreises Prignitz

Übersicht aller Anbieter

Anbieter mit diesem Zeichen finden Sie auch in der RegioApp.

F2 schnell gefunden – in diesem Planquadrat der Übersichtskarte liegt der Ort.

Restaurants und Cafés

Alte Ölmühle · Wittenberge B|C4 56
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5 40
Café Constance · Wustrau H5 37
Café Huth · Neuruppin H4|5 30
Café Karmen · Schweinrich G2 16
Kyritzer Landhotel Heine F4 48
Resort Mark Brandenburg · Neuruppin H4|5 24
Restaurant Clavis · Netzeband G4 44
Restaurant Markt 11 · Wittstock F2 15
Schönhagener Mühle D|E2 66
Spargelhof Kremmen I6 38
Tortenschwester · Wittstock F2 14
Villa Meehr · Bantikow F4 52
Waldschlösschen · Kyritz F4 47
Wildwuchs · Neuruppin H4|5 20
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6 35

Übernachtung

Bio Ranch Zempow H2 18
Café Huth · Neuruppin H4|5 30
Elbe Resort Alte Ölmühle · Wittenberge B|C4 56
Kyritzer Landhotel Heine F4 48
Landgeschmack · Görike E4 53
Resort Mark Brandenburg · Neuruppin H4|5 24
Schönhagener Mühle D|E2 66
Villa Meehr · Bantikow F4 52
Waldschlösschen · Kyritz F4 47

Hofläden

Bäckerei & Konditorei Plagemann · Neuruppin H4|5 21
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5 40
BahnhofsQuartier Bad Wilsnack C|D4 58
Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2|3 62
Bio Ranch Zempow H2 18
Bio-Heumilchhof Pöhl · Gottberg G5 39
Die Ölmühle Katerbow G4 43
Farm Katerbow · Hakenberg H6 36
Fischzucht Zippelsförde I4 31
Fleischerei B. Dülfer & Sohn · Neuruppin H4|5 29
Fleischerei & Partyservice Ribbe · Wusterhausen F4|5 51
Galloway vom Preußenhof · Heiligengrabe F2|3 13
GANS Feinbrand Manufaktur · Klein Gottschow D3 61
Grünkern · Neuruppin H4|5 23
Herr Fontane · Neuruppin H4|5 27
Hofkäserei-Ziegendorf · Kunow D|E4 54
Hofladen Quitzow C3 59
homemade · Karstedtshof F3 12
Kyritzer Fruchtsäfte F4 49
Landfleischerei Hildebrandt · Kletzke D4 55
Landgeschmack · Görike E4 53
Landgourmet · Sarnow E3 63
Linumer Landhof H6 33
Mühlenhof – Dorf Zechlin H3 19
Ökohof Kuhhorst H6 32
Prignitzer Bio-Fleischerei · Bad Wilsnack C|D4 57
Prignitzer Hausmosterei · Falkenhagen E2 64
Prignitzer Landhof · Klein Gottschow D3 65
Rixmanns Hof · Linum H6 34
Schönhagener Mühle D|E2 66
Spargelhof Kremmen I6 38
Sternhof · Rohrlack G5 45
Straußenfarm Westprignitz · Perleberg C3 60
Walnussmeisterei · Herzberg I5 26
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6 35

Wochenmarkt

Wochenmärkte 70

Backwaren und Süßes

Bäckerei & Konditorei Plagemann · Neuruppin H4|5 21
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5 40
Café Huth · Neuruppin H4|5 30
Grünkern · Neuruppin H4|5 23
Herr Fontane · Neuruppin H4|5 27
Imkerei Rümenapf · Rägelin G4 42

Fleisch, Fisch, Käse

Auenhof Pabstthum I5 28
BahnhofsQuartier Bad Wilsnack C|D4 58
Bio Ranch Zempow H2 18
Farm Katerbow · Hakenberg H6 36
Fischzucht Zippelsförde I4 31
Fleischerei B. Dülfer & Sohn · Neuruppin H4|5 29
Fleischerei & Partyservice Ribbe · Wusterhausen F4|5 51
Galloway vom Preußenhof · Heiligengrabe F2|3 13
Grünkern · Neuruppin H4|5 23
Herr Fontane · Neuruppin H4|5 27
Hofkäserei-Ziegendorf · Kunow D|E4 54
homemade · Karstedtshof F3 12
Landfleischerei Hildebrandt · Kletzke D4 55
Landgeschmack · Görike E4 53
Landgourmet · Sarnow E3 63
Neudorfer Fleischerei · Pritzwalk E2|3 68
Ökohof Kuhhorst H6 32
Pirower Agrarpodukte C2 67
Prignitzer Bio-Fleischerei · Bad Wilsnack C|D4 57
Prignitzer Landhof · Klein Gottschow D3 65
Straußenfarm Westprignitz · Perleberg C3 60
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6 35

Obst und Gemüse, Gewürze, Tee

Auenhof Pabstthum I5 28
Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2|3 62
Die Ölmühle Katerbow G4 43
Grünkern · Neuruppin H4|5 23
Herr Fontane · Neuruppin H4|5 27
Hofladen Quitzow C3 59
Katinkas Gewürzoase · Neuruppin H4|5 22
Landgourmet · Sarnow E3 63
Mühlenhof – Dorf Zechlin H3 19
Ökohof Kuhhorst H6 32
Rixmanns Hof · Linum H6 34
Spargelhof Kremmen I6 38
Sternhof · Rohrlack G5 45
Unser Temnitzhof · Walsleben G4 46
Walnussmeisterei · Herzberg I5 26

Getränke, Spirituosen

Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2|3 62
Bio-Heumilchhof Pöhl · Gottberg G5 39
Elbe Resort Alte Ölmühle · Wittenberge B|C4 56
GANS Feinbrand Manufaktur · Klein Gottschow D3 61
Grünkern · Neuruppin H4|5 23
Herr Fontane · Neuruppin H4|5 27
Kyritzer Fruchtsäfte F4 49
Linumer Landhof H6 33
Prignitzer Hausmosterei · Falkenhagen E2 64
Rheinsberger Preussenquelle H|I3 17
Schönhagener Mühle D|E2 66

Bildung und Non-Food

Bio Ranch Zempow H2 18
Neuruppiner Marktleben H4|5 25
Schule für Pflanzenheilkunde Brandenburg · Brunn F4 50
Unser Temnitzhof · Walsleben G4 46

homemade

Wurst und Fleisch von eigenen Schafherden und natürlich gehaltenen Charolais-Weiderindern: Der Slogan »homemade – da weiß man, wo's herkommt« ist für den jungen Tierarzt und Landwirt Jo Thiessen Programm. Alle Produkte, die im Hofladen oder online unter www.homemade4us.de erhältlich sind, stammen von Menschen, die persönlich für die Qualität ihrer Erzeugnisse und eine konsequent artgerechte Tierhaltung einstehen. Und das schmeckt man.

Wer sich für das Angebot von homemade interessiert ist jederzeit willkommen, sich vor Ort vom Wohlergehen der Tiere zu überzeugen und mit den Gründern ins Gespräch zu kommen.

Angebot: Reichhaltiges Angebot an Fleisch- und Wurstwaren von Rind, Lamm und Wild sowie ausgewählte Köstlichkeiten von regionalen Manufakturen

homemade
Jo Thießen & Eva Paulus GbR
Karstedtshofer Straße 21
16909 Wittstock / Dosse OT Karstedtshof
Telefon 0151 / 65 53 16 79 (Jo Thießen)
oder 0172 / 8 20 85 94 (Eva Paulus)
jo.thiessen@homemade4us.de
www.homemade4us.de

Öffnungszeiten
täglich 10 – 18 Uhr sowie nach Vereinbarung

Galloway vom Preußenhof

Von Ochsenschwanz bis Zunge, über Filet und Roastbeef können unsere Kunden im Hofladen ein vielseitiges Angebot hofeigener Produkte erwerben. Darüber hinaus bieten wir auch Produkte von umliegenden Erzeugern wie Honig, Fruchtaufstriche, Liköre, Öle, Kräutersalze und vieles mehr an.

Mit gutem Gewissen genießen – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Angebot: Galloway- und Schweinefleisch, versch. Wurstspezialitäten wie zum Beispiel Corned Beef, Jagdwurst, Mettwurst, Salami und Leberwurst, Speck, Schinken und Grillwurst, Honig, Fruchtaufstriche, Eier, Rapsöl, Kräutersalze, Liköre

Galloway vom Preußenhof
Marianne Wille
Am Dröbel 10
16909 Heiligengrabe
Telefon 03 39 62 / 8 09 68
Fax 03 39 62 / 80 89 00
gallowayvompreussenhof@t-online.de
www.gallowayvompreussenhof.de

Öffnungszeiten
täglich 8 – 18 Uhr

Tortenschwester

Café und Laden – Medizin für Leib und Seele

Im historischen Feuerwehrdepot in Wittstock erfülle ich mir meinen Traum von einem eigenen Café und gebe meiner Leidenschaft für Torten und Kuchen einen Raum.

Mein Fachpersonal bietet Unterstützung und Beratung bei Tortensucht, Koffeinmangel, Suppenentzug, Überhitzung und gibt Hilfestellung bei der Auswahl von Genussprodukten und Behandlungsmethoden.

Angebot: Torten und Kuchen aus eigener Produktion, Tagessuppe, Quiche, Frühstück, Eis, Kaffee, Tee, Schokolade, regionale Produkte, hochwertige Spirituosen

Tortenschwester
Café und Laden
Claudia Köppen
Walter Schulz Platz 1
16909 Wittstock / Dosse
Telefon 0 33 94 / 4 24 88 22, 0176 / 70 59 17 78
info@tortenschwester.de

Öffnungszeiten
Di – So 10 – 18 Uhr

Restaurant Markt 11

Ein Restaurant, das anders ist als andere – das ist unser Anspruch.

Anders als gewöhnlich: wir sind ein Restaurant, das in kein Schema passt, weil wir vom Café übers Familienrestaurant bis zum Gourmetabend alles bieten.

Anders als normal: unser Team serviert Ihnen nicht nur Grandioses, sondern nimmt Sie auch gern in unsere Familie auf.

Unser Küchenteam um Chefkoch Sebastian Witt schafft den Spagat. Von klassisch, modern, vegetarisch, vegan bis zur Gourmetküche findet sich etwas für jeden Geschmack. Zubereitet mit größter Hingabe, immer lecker und vorwiegend regional. Probieren Sie es aus, wagen Sie Neues.

Unser Restaurant liegt im Herzen von Wittstock / Dosse, direkt am Marktplatz. Für uns heißt Nähe auch, dass wir uns um Sie kümmern, so wie Sie es wünschen.

Finden Sie Ruhe und Genuss bei und mit uns.

Angebot: wechselnde Quicklunch-Angebote, regionale Produkte, von klassischer bis gehobene Küche: für jeden ist etwas dabei, Ausrichtung von Familienfeiern und Catering

Restaurant Markt 11
Annett Münzer
Markt 11 · 16909 Wittstock / Dosse
Telefon 0 33 94 / 4 05 51 66
info@markt-11.de
www.markt-11.de

Öffnungszeiten
Mo 11 – 15 Uhr, Di – Sa 11 – 21 Uhr

Café Karmen

Mit Leidenschaft und Dinkelmehl gebacken

In Schweinrich am Dranser See, zwischen Wittstock und Rheinsberg, ist aus einer alten Tischlerei ein bezauberndes kleines Café mit Wohlfühlatmosphäre entstanden. Unsere Gäste haben die Möglichkeit, an Thementischen wie z. B. Küchentisch, Schreibtisch oder Bartisch zu verweilen, um selbstgemachte Torten, Kuchen und herzhafte Schnittchen aus Dinkelbrot zu genießen. Dazu bieten wir eine große Auswahl an Spezialitäten von Kaffee, Tee und Schokoladen an.

Das Café ist barrierefrei und hat zur warmen Jahreszeit eine Terrasse mit herrlichem naturverbundenem Ausblick zu bieten.

Angebot: Hausgemachte Torten, Kuchen und herzhafte Schnittchen aus Dinkelmehl, aromatischer Kaffee und Tee sowie köstliche Schokolade, schmackhafte Säfte und daraus frisch zubereitete Schorlen

Café Karmen
Karmen Stutz
Tannenstraße 1
16909 Wittstock OT Schweinrich
Telefon 03 39 66 / 50 94 93
info@cafe-karmen.de
www.cafe-karmen.de

Öffnungszeiten
April – September: Do – So 14 – 18 Uhr
Oktober– März: Do – So 14 – 17 Uhr

Bio Ranch Zempow

Nach dem Motto »Begegnung von Mensch, Tier und Natur« heißen wir in Zempow unsere Gäste willkommen. In schöner Landschaft kann man auf viele Weisen in Kontakt mit der Natur und zu sich kommen. Ökologische Landwirtschaft im Einklang mit dem Naturhaushalt und der respektvolle Umgang mit den Tieren sind unser Herzensanliegen.

Ranch-Safaris, Schafehüten, Bioerlebnistage für Kinder, bewusst-Sein mit Pony und Esel bei Pflege, Boden-/Trailarbeiten, Wanderungen, Kuhflüstern-Erlebnisseminare – unsere Angebote sind auch für Gruppen, Betriebsausflüge und Team-Events geeignet. Ein Gruppenraum steht für bis zu 30 Personen zur Verfügung, die Hofscheune im Sommer für bis zu 200 Personen. Individuelle Besucher bitten wir um Anmeldung.

Angebot: Bio-Hanfprodukte, Bio-Fleisch und Wurst vom Angusrind und Gotlandschaf, Schaffelle, Ferienwohnungen, Ranch- Safaris, Seminare mit Kühen, Pferden und Schafen, Hoffest

Bio Ranch Zempow
Hofladen und Rezeption:
Rita Herscher
Birkenallee 12
16909 Wittstock / Dosse OT Zempow
Telefon 03 39 23 / 7 69 15
info@bio-ranch-zempow.de
www.bio-ranch-zempow.de

Öffnungszeiten
Hofladen: Mo – Fr 10 – 12 Uhr, Sa 11 – 12 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Mühlenhof – Dorf Zechlin

Spargel- und Beerenhof

Alle Hofprodukte sind in unserem Hofladen in der Saison erhältlich. Diese beginnt mit dem ersten Spargel Anfang April und endet mit den letzten Himbeeren Anfang Oktober. Es besteht auch die Möglichkeit, im Hofladen Kaffee und hausgebackenen Kuchen, Spargelsalat und hausgemachte Softgetränke zu genießen oder einfach mitzunehmen.

Auf dem Hof kann man auch in einer der 4 Ferienwohnungen übernachten und schöne Urlaubstage an der Seenplatte verbringen. Zu dem Mühlengrundstück gehört natürlich auch ein Museum, das man unbedingt gesehen haben muss.

Angebot: Spargel, frisch in der Saison auch geschält oder Tk das ganze Jahr. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren rot oder schwarz und Stachelbeeren. Konfitüren, Gelees, Säfte und Getränkezusätze aus hofeigenen Früchten.

Mühlenhof – Dorf Zechlin
Spargel- und Beerenhof
Bernd-Dieter Krüger
Am Kunkelberg 14
16837 Rheinsberg OT Dorf Zechlin
Telefon 03 39 23 / 7 02 67
Fax 03 39 23 / 7 12 67
krueger@muehlenhof-zechlin.de
www.muehlenhof-zechlin.de

Öffnungszeiten
April – Juni: täglich 8 – 18 Uhr
Juli – Oktober: Mi – Mo 10 – 18 Uhr

Wildwuchs

Café / Bistro

Wildwuchs steht für eine frische und lebendige Küche, pfiffige Rezeptkreationen und den hohen Anspruch, die vielfältigen Farben und Geschmäcker der Natur zurück auf unsere Teller zu bringen.

Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Zutaten, wodurch unsere Gerichte je nach Saison natürlich variieren können. Wir beziehen u. a. den größten Teil an Gemüse, Salat und Kräutern vom Biolandhof Auenhof Pabstthum. Auch Obst, Nüsse, Öle etc. werden möglichst von benachbarten und befreundeten Biobauern und Erzeugern bezogen. Das gewährleistet bestmögliche Transparenz, kurze Transportwege sowie die Stärkung der Region. Gern gehen wir auch auf spezielle Ernährungsformen und Unverträglichkeiten ein.

Angebot: wechselnde Tages- und Wochengerichte, Wildwuchs-Burger, Frühstücks-, Kaffee- und Kuchen-Angebote, Catering, Brunch, Workshops, als Ort für Veranstaltungen mietbar

Café / Bistro Wildwuchs
Ulrike Lehmann
Wichmannstraße 23
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 7 75 04 40
team@wildwuchs-vegan.de
www.wildwuchs-vegan.de

Öffnungszeiten
Di – Sa 11 – 17 Uhr und nach Voranmeldung,
flexible Zeiten möglich

Bäckerei & Konditorei Plagemann

Es gibt kaum noch Bäcker oder Konditoren, die wirkliche Backkultur kennen und pflegen. Großbäckereien übernehmen mehr und mehr das Ruder. Aus diesem Grund sind wir sehr stolz auf unsere handwerklich hergestellten Back- und Konditorwaren. Trotz schwieriger Lage sind wir davon überzeugt, dass unsere Kunden die Qualität unserer Waren zu schätzen wissen und nicht auf den Geschmack von handwerklichem Können und besten Naturzutaten verzichten wollen. Auch heute noch backen wir nach alten Familienrezepten unsere Ruppiner Mischbrote mit vollversäuertem Roggenmehl und immer einer Portion Liebe.

Unsere Spezialbrote aus Bio-Mehl (Fontanebrot, Schinkelbrot und Pater Wichmannbrot) sowie den »Scharfen Ruppiner« gibt es jetzt auch als Dosenbrot.

Angebot: handwerklich gefertigte Backwaren, echte Sauerteigbrote (s. Foto: Scharfer Ruppiner), Vollkornbrote aus Biomehl, Kuchen, Torten, Kekse; zur Saison Dominosteine, Baumkuchen und Stollen nach erzgebirgischem Rezept u.v.m.

Bäckerei & Konditorei Plagemann
Sven Plagemann
Friedrich-Engels-Straße 49
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 30 28
www.konditor-plagemann.de

Öffnungszeiten
Mi und Do 6.15 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Fr 6.15 – 14 Uhr, Sa 6.15 – 11 Uhr

Katinkas Gewürzoase

Katinkas Gewürzoase ist seit 18 Jahren auf Wochenmärkten präsent. Seit 1988 beschäftigte ich mich mit Gewürzen und Kräutern. Ab dem Jahr 2000 erfolgte dies mobil mit einem Verkaufswagen auf Märkten des Hochsauerland-Kreises. Seit Mitte März 2018 habe ich meinen Lebensmittelpunkt nach Brandenburg verlegt und bin jetzt auf den Wochenmärkten der Region zu finden.

Ich biete meinen Kunden eine Vielzahl von Kräutern, Gewürzen, Gewürz- und Teemischungen an, die sich durch die Kombination von 100 % Qualität und einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis auszeichnen. So werden alle meine Spezialitäten ausschließlich mit Meersalz hergestellt und ich verzichte weitgehend auf Glutamate und Allergene.

Machen Sie sich mit mir auf die faszinierende Reise in die Welt der Gewürze und entdecken Sie mit all Ihren Sinnen die ganze Vielfalt meines Angebotes. Ich möchte Sie einladen die verschiedensten Gewürze und Mischungen an meinem Stand zu probieren.

Angebot: 250 Gewürze, Kräuter und Tees

Katinkas Gewürzoase
Katharina Ibishi-Willmes
Rudolf-Breitscheid-Straße 44
16816 Neuruppin
Telefon 0171 / 3 26 21 33

Öffnungszeiten
Wochenmarkt auf dem Schulplatz in Neuruppin: Di, Do, Fr;
Versand auch nach telefonischer Bestellung

Grünkern

Naturkostfachgeschäft

Wir bieten Ihnen in der Neuruppiner Innenstadt ein Vollsortiment an ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Nicht nur im Frischebereich kommen viele Produkte von regionalen Erzeugern und umliegenden Höfen.

In unserem Café und auf der Sonnenterrasse können Sie gemütlich eine Tasse Kaffee trinken. Zudem bieten wir täglich einen vegetarischen Mittagstisch und selbstgebackenen Kuchen an.

Angebot: Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, frisches Obst und Gemüse, Tiefkühlprodukte, Brot und Backwaren, haltbare Lebensmittel, Drogerieartikel

Grünkern
Holger Hannemann
Bilderbogenpassage
Karl-Marx-Straße 33 / 34
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 39 86 71
gruenkern-neuruppin@web.de
www.gruenkern-neuruppin.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 9 – 18:30 Uhr, Sa 9 – 13 Uhr

Resort Mark Brandenburg

Direkt am Ruppiner See befindet sich das Resort Mark Brandenburg mit angeschlossener Fontane Therme. Die staatlich zertifizierte Naturheilsole wird direkt vor Ort aus 1700 Metern Tiefe gefördert und versorgt die Solepools der Therme.

Das Salz der Sole ist Bestandteil hauseigener Lebensmittel, die in Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten entstehen. So befinden sich z. B. die Thermalsalzsalami oder Honig mit Thermalsalz am Frühstücksbuffet des Restaurants Parzival.

Im Restaurant Seewirtschaft heißt es »gemeinsam Essen erleben«, wenn märkische Speisen direkt in Topf & Pfanne serviert werden.

Angebot: Hotel mit 130 Zimmern, im Restaurant Parzival 120 Plätze, Restaurant Seewirtschaft 90 Plätze, Wellnessbereich mit Thermalsolebecken, Schwimmbecken und Sauna, Honig mit hauseigenem Thermalsalz, hauseigenes Kräuteröl, hauseigene Kräuter-Vinaigrette, Thermalsalzsalami und Thermalsalzbrot

Resort Mark Brandenburg
An der Seepromenade 20
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 40 35-0
Fax 0 33 91 / 40 35-24 59
www.resort-mark-brandenburg.de

RESORT MARK BRANDENBURG
Wellness | Thermalsole | Natur

Öffnungszeiten
durchgängig geöffnet

Neuruppiner Marktleben

Wer ein angenehmes und unterhaltsames Einkaufserlebnis unter freiem Himmel sucht, dem ist der Besuch des Neuruppiner Wochenmarktes absolut zu empfehlen.

Einkaufen ist Vertrauenssache. Was zählt, ist Frische und Qualität – und das zu fairen Preisen. Darum versorgen unsere Händler die Kunden des Neuruppiner Wochenmarktes mit ihrem breiten Warenmix aus frischen, regionalen Lebensmitteln und anderen Gütern des täglichen Bedarfs. Zum breiten Angebot des Neuruppiner Wochenmarktes bringen Sondermärkte noch mehr Vielfalt und Abwechslung in die Stadt. Der persönliche Kontakt zwischen Kunden und Händlern macht die unverwechselbare Atmosphäre des Marktes aus. Am besten kommen Sie einmal persönlich vorbei und überzeugen sich selbst!

Angebot: Backwaren, Blumen & Pflanzen, Obst & Gemüse, Fisch, Fleisch, Eier, Gewürze, Kräuter, Käse, Imkereiprodukte, Feinkost, Imbiss, Lederwaren, Textilien, Kleinteile

INKOM Neuruppin GmbH
Bereich Stadtmarketing
Trenckmannstraße 35
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 82 20 94 64
Fax 0 33 91 / 82 20 94 65
info@stadtmarketing-neuruppin.de
www.stadtmarketing-neuruppin.de

INKOM Gesellschaft für kommunale Dienstleistungen mbH
Wirtschaftsförderung für die Fontanestadt Neuruppin

Öffnungszeiten
Standort: Schulplatz Neuruppin
(Karl-Marx-Straße): Di, Do, Fr 8 – 16 Uhr,
April – Oktober auch Sa 8 – 11 Uhr

Walnussmeisterei

… und »Knackschmiede«

Wer sich vom Löwenberger Land aus in Richtung Westen bewegt, kommt nicht an Herzberg vorbei – und damit herzlich willkommen in unserer Walnussmeisterei! Seit 2017 entwickeln wir hier einen alten Dreiseitenhof Stück für Stück in einen Pilgerort rund um die Walnuss: Wissenswertes zu Herkunft und Verwendung, Anbau- und Gartentipps sowie verschiedene Produkte und Walnusssorten zum Verkosten erwarten Sie in unserem Hofladen. Zudem haben wir seit diesem Herbst eine Knackstraße am Hof, mit der Sie nach Terminvereinbarung einfach und schnell die Walnüsse aus dem eigenen Garten durchknacken können. Es werden auch Aufträge zum »Lohnknacken« entgegengenommen und die Kerne, wenn gewünscht, gleich zu unserer Partner-Ölmühle nach Katerbow weitergegeben.

Angebot: Heimische Wal- und Haselnüsse sowie verschiedenste Nuss-Produkte, Nussknacker, Erntehelfer und vieles mehr. Knacken der eigenen Walnüsse an unserer Knackmaschine nach Terminvereinbarung. Lohnknacken ab 10 kg trockener Nüsse.

Die Walnussmeisterei
Vivian Böllersen & Team
Im Eichholz 33
16835 Herzberg (Mark)
Telefon 03 39 26 / 72 99 93
info@walnussmeisterei.de
www.walnussmeisterei.de

Öffnungszeiten
saisonal unterschiedlich, bitte schauen Sie auf die Website.
Oktober – März: Fr 14 – 18 Uhr, Sa 10 – 14 Uhr

Herr Fontane

Ihr Laden für regionale Produkte und Souvenirs

Wer wissen will ‚was die Region zu bieten hat, der ist im »Herr Fontane« an der richtigen Adresse. In dem kleinen, aber feinen Laden im Herzen der Fontanestadt finden Sie auf einem Fleck eine Vielzahl an regionalen Produkten. Hier können Sie kaufen, was in der Region mit bestem Wissen und Gewissen angebaut, geerntet und verarbeitet wurde. Das gemütliche Geschäft lädt zum Schmökern und Verweilen ein.

Gern arrangieren Ihnen die Mitarbeiter regionale Präsentkörbe in verschiedenen Größen für geschäftliche oder private Anlässe. Ihren Wünschen entsprechend werden die Körbe mit den besten Produkten der Region bestückt und zu einem stilvollen Geschenk zusammengestellt.

Lassen Sie sich beraten, stellen Sie Fragen und nehmen Sie sich Zeit, um die Region kennenzulernen.

Angebot: Souvenirs, Schmuck, Handwerkskunst, T-Shirts, Tassen, Schirme, Taschen, Wurst, Honig, Marmelade, Likör, Wein, Sekt, Tee, Kaffee, Präsentkörbe

Herr Fontane
Karl-Marx-Straße 36 (Auf dem Schulplatz)
16816 Neuruppin
Telefon: 0170 / 9 25 02 27
info@neuruppin.net
www.herr-fontane.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 10 – 14 Uhr

Auenhof Pabstthum

Der Auenhof Pabstthum ist ein kleiner Permakultur-Hof, versteckt zwischen Wäldern und Wiesen. Die Milch unserer Ziegen und Schafe verarbeiten wir in der Hofkäserei zu feinen Rohmilch-Käsespezialitäten. Der Garten wird mit Hilfe unserer Zugrinder bewirtschaftet. Den Käse und das Gemüse gibt es auf dem Wochenmarkt in Neuruppin an unserem Verkaufswagen.

Angebot: Rohmilchkäse aus Ziegen- und Schafmilch, Samenfestes Gemüse und Jungpflanzen, Fleisch und Wurst von Lamm, Zicklein und Rind, Seminare

Auenhof Pabstthum
Pabstthum 2
16818 Karwe
Telefon 03 39 25 / 90 55 60
auenhof@t-online.de
www.auenhofpabstthum.de

Öffnungszeiten
Verkaufswagen auf dem Wochenmarkt in Neuruppin:
Do und Fr 8 – 15 Uhr, Sa 8 – 13 Uhr

Fleischerei B. Dülfer & Sohn

Unsere Fleischerei ist ein seit 1966 bestehendes Familienunternehmen. Wir sind stolz auf unsere nach überlieferten handwerklichen Rezepten hergestellten Fleisch- und Wurstwaren sowie die leckeren Salate und Suppen. Für uns ist Frische und Qualität so selbstverständlich wie der Bezug unserer Tiere aus der näheren Umgebung Neuruppins.

Unsere Filialen finden Sie in:
Neuruppin (H4|5)**:** Virchowstraße 3,
Schinkelstraße 4 (gegenüber Sparkasse),
Artur-Becker-Straße 8 – 10 (am Penny Markt),
Junckerstraße 26 (im Einkaufscenter REIZ, Mo – Sa 7 – 21 Uhr)
Alt Ruppin (H4): Wulkower Chaussee (am ALDI-Markt)
Fehrbellin (H5): Berliner Straße 10 (Mo geschlossen)

Angebot: handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstwaren, Salate, Suppen, Konserven und Partyservice

Fleischerei B. Dülfer & Sohn
Matthias Dülfer
Schinkelstraße 4
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 50 90 46
Fax 0 33 91 / 50 90 48
info@fleischerei-duelfer.de
www.fleischerei-duelfer.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 7 – 12 Uhr

Café Huth

Mitten auf der Flaniermeile gleich neben der Löwen-Apotheke, dem Geburtshaus Theodor Fontanes, erwartet Sie die gemütliche Pension von Familie Huth. Mit den modernen sechs Einzelzimmern und sechs Doppelzimmern (Aufbettung möglich) ist es das ideale Quartier für Neuruppin-Entdecker. Von hier aus sind es nur wenige Gehminuten zu den Anlegestellen der Fahrgastschifffahrt, zur Fontane Therme und Kulturkirche.

Bei Sonnenschein lädt das Straßencafé mit seinem reichhaltigen Kuchen- und Tortenangebot zum Genießen und Schauen ein!

Das Café ist bereits seit 1978 in der 3. Generation im Besitz der Familie Huth.

Angebot: Mittagsgerichte, leichte Joghurt-Sahneschnitten, Mohnstrudel, Stachelbeerbaiser

Café Huth
Conditorei & Pension
Karl-Marx-Straße 85
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 38 40
info@cafe-huth.de
www.cafe-pension-huth.de

Öffnungszeiten
Mo – Sa 6.30 – 18 Uhr,
So und Feiertag 14 – 18 Uhr

Fischzucht Zippelsförde

Die Fischzucht Zippelsförde wird gespeist durch den Rhin. Sein unbelastetes Wasser entstammt der Rheinsberger Seenplatte, an deren Ufer unter anderem Friedrich der Große sein Schloss Rheinsberg bewohnte. Sowohl die sauerstoffreiche Sauberkeit als auch die großen Mengen des zur Verfügung stehenden Wassers verleihen unseren Forellen, Saiblingen und Karpfen einen besonders guten Geschmack. Kommen Sie zu uns und angeln Sie entspannt zwischen grünen Wäldern, klaren Seen und gewundenen Wasserläufen direkt am Rhin an mehreren Teichen.

Angebot: Frischfischverkauf, Angeln von Forellen, Saiblinge, Welse, Karpfen, Beluga-Störe und Albino Sterlets, Komplette Angelausrüstungen zum Ausleihen, Fliegenfischen

Fischzucht Zippelsförde
Andreas Hoesl und Daniela Schröder
Rheinshagener Weg 10
16827 Zippelsförde
Telefon 03 39 33 / 7 08 20
info@fischzucht-zippelsfoerde.de
www.fz-zippelsfoerde.de

Öffnungszeiten
täglich 7 – 16 Uhr

Ökohof Kuhhorst

Demeter-Hof und Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderung

In unserem Hofladen bieten wir ein vielfältiges Sortiment frischer Produkte in Demeter-Qualität aus eigener Herstellung. Erweitert wird das Angebot durch Produkte unserer Regionalpartner.

Nutzen Sie auch unsere Service-Angebote für Vorbestellungen von Fleisch oder unser Lieferangebot für Kartoffeln. Selbstgebackenen Kuchen gibt es im Café unseres Hofladens.

Angebot: (aus eigener Herstellung) Frischfleisch, Wurstwaren, Eier, Nudeln, Müsli und Getreide, Obst, Gemüse und Kartoffeln, Gebäck, Marmeladen, Kuchen, Milch

Ökohof Kuhhorst
Dorfstraße 9
16818 Kuhhorst
Telefon 03 39 22 / 6 08 03
kontakt@diekuhhorster.de
www.diekuhhorster.de

Öffnungszeiten
Hofladen: Do – So 11 – 18 Uhr
(auch feiertags)

Linumer Landhof

Apfelmanufaktur

Der Linumer Landhof besteht aus mehreren Häusern, deren Herzstück die Mosterei ist. Aus abertausenden Äpfeln wird flüssiges Gold – goldgelber, naturtrüber Direktsaft – hergestellt. Ohne jegliche Zusätze wird der kaltgepresste Saft nach schonender Pasteurisierung in schöne Glasflaschen abgefüllt.

In Handarbeit stellen wir Marmeladen, Gelee, Essig, Chutneys, Dörrobst, Gebäck, Dicksaft, Suppen und natürlich unsere Säfte her. Dabei lassen wir uns auch gerne auf die Finger schauen.

In unserem Laden gibt es vieles zu entdecken, ein Feuer im Kamin lädt zum Verweilen ein.

Angebot: Apfelsäfte, Weine, Tee, Honig, Sirup, Fruchtaufstriche

Linumer Landhof
Dr. Thomas Berg, Regine Scholz-Berg
Nauener Straße 50
16833 Linum
Telefon 03 39 22 / 90 09 39, 0171 / 2 88 98 43
Fax 03 39 22 / 90 09 31
info@linumer-landhof.de
www.linumer-landhof.de

Öffnungszeiten
Di – So 12 – 17 Uhr

Rixmanns Hof

Mit großer Freude testen wir jede Saison, welches Obst und Gemüse in unserer Brandenburger Region wachsen kann. So können Sie bei uns neben bewährten alten Sorten immer etwas Neues entdecken. Im Herbst quillt der Hof über mit 100 Sorten Kürbissen in allen Formen und Farben.

Unser Angebot ergänzen wir mit Produkten von befreundeten Produzenten aus der Umgebung. Im Frühjahr und Sommer haben wir Kräuter, Blumen und Stauden für den Bauerngarten.

Für unseren Hofladen stellen wir aus unseren Früchten ausgezeichnete Spezialitäten her: Marmelade, Chutney, Saft, Likör, Sirup, Essig, Öl und mehr.

Angebot: über 100 Sorten Speisekürbisse, Topinambur, alte Kartoffelsorten, Gemüse und Obst, Fruchtaufstriche, Sirup, Saft, Wein

Rixmanns Hof
Sabine Schwalm, Georg Rixmann
Nauener Straße 23 a
16833 Linum
Telefon 03 39 22 / 5 05 71
rixmannshof@gmx.de
www.gemuese-und-obst.de

Öffnungszeiten
Mitte April – Mitte November: Fr 12 – 18 Uhr
Sa, So und Feiertage 10 – 18 Uhr
Im Oktober täglich geöffnet
Änderungen möglich – aktuelle Infos finden Sie auf unserer Website

Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof

Das Hofcafé bietet 45 Plätze im gemütlichen Wintergarten sowie 50 Plätze draußen im idyllischen Wiesencafé.

Die Ziegen, Pferde und Hühner können besucht werden, ihr könnt einen Blick durch das Käsereifenster werfen und euch auf dem Trampolin und der Baumschaukel austoben.

Unsere Speisekarte setzt sich aus eigenen Produkten des Hofes sowie regionalen Produkten zusammen. Vom Ziegenmilchkaffee bis zum Ziegenkäse auf Vollkornbrot stammen alle Milchprodukte von unseren Ziegen. Wir produzieren rund 20 verschiedene Milcherzeugnisse.

Zum Nachtisch bieten wir eine leckere Auswahl tagesfrischer Torten und Kuchen – natürlich auch unseren eigenen Ziegenkäsekuchen!

Angebot: Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Hofverkauf! Hofcafé für die ganze Familie. Ziegenkäse aus Rohmilch für Gourmets nahe Berlin

Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof
Frau Angermann, Frau Spindler
Karolinenhof 1 · 16766 Kremmen
Telefon 03 39 22 / 6 01 90
info@guter-ziegenkaese.de
www.guter-ziegenkaese.de

Öffnungszeiten
saisonal unterschiedlich, bitte schauen Sie auf die Website.
Fr 11 – 19 Uhr; Sa, So und Feiertage 9 – 19 Uhr

Farm Katerbow

Hof-Fleischerei – Heimat des Echt Havelländer Apfelschweins

Als Familienbetrieb stellen wir unsere Fleisch- und Wurstwaren in der eigenen Produktion in Hakenberg selbst her. Der Rohstoff für unsere Produkte stammt ausschließlich von unseren eigenen Tieren, den Echt Havelländer Apfelschweinen, die im beschaulichen Örtchen Katerbow aufwachsen. Im Stall finden unsere Tiere Stroh, Futter und Wasser sowie draußen viel Platz zum Suhlen. Spaltenböden, kupierte Schwänze und abgeschliffene Zähne gibt es in Katerbow aus Prinzip nicht. Ein spezielles Futter mit Apfeltrester macht unsere Tiere gesünder und sorgt außerdem dafür, dass ihr Fleisch noch besser schmeckt. Ergänzt wird unser Angebot durch Rindfleisch aus der Region.

Unsere Produkte sind sowohl an unserem Produktionsstandort in Hakenberg bei Fehrbellin, in unseren drei Filialen in Berlin (Schmargendorf, Frohnau und Heiligensee) und über unseren Online-Shop **www.filetundco.de** zu beziehen.

Angebot: Fleisch und Wurstwaren von Tieren aus eigener Haltung

Hof-Fleischerei Farm Katerbow
Fehrbelliner Straße 3a
16833 Fehrbellin OT Hakenberg
Telefon 03 39 22 / 90 09 44
info@farm-katerbow.de
www.farm-katerbow.de

Öffnungszeiten
Do und Fr 10 – 16 Uhr
Änderungen vorbehalten, bitte Homepage beachten!

Café Constance

Das Constance Haus in Wustrau am alten Dorfanger hat 1908 der Gräfin Constance zu Zieten-Schwerin ihr Gemahl Hans-Albert Julius von Zieten-Schwerin zu ihrem 70. Geburtstag geschenkt. Dieses Haus hat eine interessante und wechselhafte Geschichte.

Am 3. Oktober 1998 wurde im einstigen Theatersaal das Café Constance eröffnet. Unsere Gäste können im Hofgarten unter einem alten Nussbaum sitzen, auf der Straßenterrasse sowie im schönen Café. Kaffeespezialitäten, hausgebackener Kuchen, Eisbecher u.v.m. wird den Gästen in unserem Kaffeehaus angeboten. Die märkische Kartoffelsuppe darf natürlich nicht fehlen. Lassen Sie sich überraschen.

Kultur, wie Ausstellungen, Lesungen u.a. Veranstaltungen finden Sie auf unserer Internetseite.

Angebot: selbstgebackene Kuchen und kleinere Speisen, regionale Säfte, Veranstaltungen und Kultur

Café Constance
Hohes Ende 4
16818 Wustrau
Telefon 03 39 25 / 7 06 76 oder 90 01 39
info@cafe-constance.de
www.cafe-constance.de

Öffnungszeiten
ab 1. März 2021: Do und Fr 13 – 17 Uhr,
Sa und So 12 – 18 Uhr

Spargelhof Kremmen

Unser Spargelhof Kremmen ist ein beliebtes Ausflugsziel für die ganze Familie. In der Spargelsaison sind unser Hofladen und die Gastronomie täglich geöffnet. Während der Heidelbeerzeit im Sommer lockt unser Hof mit seiner gemütlichen Beach-Atmosphäre mit Badespaß und Heidelbeerselbstpflücken in Staffelde.

Der Herbst wird bei uns durch tausende Kürbisse noch ein bisschen bunter. Ab November lockt der Duft nach kross gebackenen Gänsebraten. Habt Spaß auf unserer großen Eisbahn, ob als Firma oder privat. Auch für eure Feier sind wir die richtige Location.

Der Hofladen bietet je nach Saison feldfrischen Spargel, Erdbeeren, Kirschen, handverlesene Heidelbeeren, Fruchtaufstriche, Kürbisse, Freiland-Gänse und -Enten, Weihnachtsbäume, Kaminholz, Dekorations- und Geschenkideen zur Weihnachtszeit u. v. m.

Angebot: Kremmener Spargel, handverlesene Heidelbeeren, Erdbeeren, Fruchtaufstriche, Kürbisse, Freilandgänse, Weihnachtsbäume, Kaminholz, Deko- und Geschenkideen

Spargelhof Kremmen
Groß-Ziethener Weg 2 · 16766 Kremmen
Telefon 03 30 55 / 20 80
info@spargelhof-kremmen.de
www.spargelhof-kremmen.de
shop.spargelhof-kremmen.de

Öffnungszeiten
saisonal unterschiedlich, bitte schauen Sie auf die Website

Bio-Heumilchhof Pöhl

Wir sind ein Familienbetrieb mit 85 Milchkühen, die im Frühjahr und Sommer ausschließlich mit Grünfutter versorgt werden. Im Winter bekommen die Tiere bestes Heu. Zusätzlich erhalten die Tiere etwas Getreideschrot. Alle Futtermittel stammen aus hofeigener Produktion. Die Tiere haben die Möglichkeit, im Außenbereich die Sonne oder den Regen zu genießen, auf Stroh zu entspannen oder auf die Weide zu gehen.

Die Milch unserer Kühe wird alle zwei Tage abgeholt und zur Lobetaler Biomolkerei gebracht, um dort zu Joghurt verarbeitet zu werden.

Frische unverarbeitete Heumilch kann bei uns rund um die Uhr selbst gezapft werden. Man kann sein eigenes Gefäß mitbringen oder Milchflaschen bei uns käuflich erwerben. Hofbesichtigungen sind möglich.

Angebot: Bioheumilch, Naturland zertifiziert

Bio-Heumilchhof Pöhl
Rüdiger Pöhl
Gottberger Dorfstraße 75
16818 Märkisch Linden OT Gottberg
Telefon 03 39 28 / 7 09 20
bio-heumilchhof.poehl@t-online.de

Bäckerei Vollkern

Unser Brot backen wir in traditioneller Handarbeit und mit besten Zutaten aus der Region. Von regionalen Demeter-Bauern beziehen wir das Getreide, welches wir in der Bäckerei zu Mehl vermahlen und woraus wir die Sprossen für unsere Spezialbrote wachsen lassen. Wir beliefern Naturkostläden in Berlin und Brandenburg. Unser Ur-Essener-Sprossenbrot ist der Verkaufsschlager in unserem umfangreichen Sortiment, das Sie auch direkt über den Onlineshop zu sich nach Hause bestellen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Hofladen mit Café auf dem Lindenhof in Rohrlack oder in unserer neuen Bio-Schaubäckerei mit Café unweit des Bahnhofs Rheinsberger Tor in Neuruppin.

Angebot: Brot, Brötchen, Gebäck, Spezialbrote, glutenfreie Backwaren, Imbiss

Bäckerei Vollkern
Volker Apitz
Lindenhof 2
16845 Temnitztal OT Rohrlack
Telefon 03 39 28 / 7 11 33
Fax 03 39 28 / 9 07 23
info@baeckerei-vollkern.de
www.baeckerei-vollkern.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr

Brot frisch halten

Tipps zum Aufbewahren und Einfrieren von Broten

Umgebung und Klima im Raum entscheiden über die Qualität der Lagerung. Minimieren Sie den Einfluss schädlicher Mikroorganismen und mögliche Schimmelbildungen, indem Sie

- Brot und Brötchen in einem sauberen Tongefäß aufbewahren,
- das Gefäß einmal pro Woche gegen Schimmelpilze reinigen (bei mind. 60°C waschen oder mit Essigsäure auswischen),
- Backwaren in Plastikdosen im Kühlschrank aufbewahren,
- Brot und Brötchen in sauberen Stoffbeuteln aufbewahren,
- generell die Umgebung sauber und kühl (ca. 18-19°C) halten.

Um den vollen Geschmack nach dem Einfrieren zu erhalten,

- sollten Sie das Brot nach max. 3 Monaten verzehren,
- frieren Sie das in Scheiben geschnittene Brot portionsweise in Tiefkühlbeuteln verpackt ein,
- backen Sie gefrorene Brote bis 500g im Ganzen im Ofen auf,
- sollten Sie größere Brotlaibe mind. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen und sie anschließend 3 Minuten bei ca. 200°C auf mittlerer Schiene knusprig aufbacken.

BÄCKEREI VOLLKERN

www.baeckerei-vollkern.de

Imkerei Rümenapf

Unsere kleine Imkerei befindet sich am südlichen Rand der Kyritz-Ruppiner Heide – einem Gebiet, das 2013 von der Heinz-Sielmann-Stiftung als Nationale-Naturerbe-Fläche übernommen wurde.

Seit nunmehr 30 Jahren haben wir hier Erfahrungen in der Heideimkerei und bei der Erzeugung dieses speziellen Honigs gesammelt. Alle von uns angebotenen Honige stammen ausschließlich aus unserer Imkerei und sind nur in der näheren Umgebung erzeugt worden.

Angebot: Heide-, Kornblumen-, Robinien- und Rapshonig aus eigener Imkerei

Imkerei Rümenapf
Bernd und Christine Rümenapf
Siedlung 8
16818 Rägelin
Telefon 03 39 24 / 7 02 76
Fax 03 39 24 / 7 05 52
honig@imkerei-ruemenapf.de
www.imkerei-ruemenapf.de

Öffnungszeiten
nach Vereinbarung

Die Ölmühle Katerbow

handwerkliche Ölmühle und Hofladen mit Café

Auf dem alten Luisenhof in Katerbow betreibt Anke Stamer mit ihrer Familie eine handwerkliche Ölmühle. Seit dem Frühherbst 2020 gibt es auch einen Hofladen mit einem kleinen Café. Hier werden immer frisch gepresstes Öl und allerlei andere Leckereien aus der Region angeboten.

Die Klassiker bei uns sind Leinöle, Hanföl, Walnussöl, Kürbiskernöl, Senföl und Schwarzkümmelöl. Gebackene Kürbiskerne, unbehandelte Saaten, Mehle und andere Leckereien, wie die »berühmten« Walnusskugeln, runden das Produktportfolio ab.

Das Familienunternehmen legt besonderen Wert auf Regionalität und bezieht, wenn immer es möglich ist, regionale Rohstoffe in Bio-Qualität.

Angebot: frisch gepresste Pflanzenöle, Saaten, Mehle, Leckeres aus dem Presskuchen

Die Ölmühle Katerbow
Anke Stamer
Dorfstraße 29
16818 Katerbow
Telefon 0 15 15 / 6 03 29 72
www.luisenhof-katerbow.de

Öffnungszeiten
Hofladen Fr 14 – 20 Uhr, Sa 11 – 18 Uhr,
oder nach Vereinbarung,
Besichtigungen und Veranstaltungen nach Rücksprache

Restaurant Clavis

In Netzeband, bekannt durch seine Vielzahl kultureller Ereignisse wie den Theatersommer, liegt das »Clavis« auf dem malerischen Gelände der »Märkischen Höfe«. Entspannt euch in unserem großzügigen Garten oder im gemütlichem Restaurant mit offenem Kamin – wir verwöhnen unsere Gäste mit regional deutscher Küche und einer extra Portion Liebe. Wählt selbst, aus heimischen Wildgerichten, veganen und vegetarischen Speisen, Fisch aus Kunsterspring oder unserem Katerbower Apfelschwein. Dazu servieren wir saisonal regionale Beilagen aus dem eigenen Garten und von regionalen Erzeugern, wie z. B. »unser Temnitzhof«. Unsere Getränkekarte bietet ebenfalls eine große Auswahl regionaler Produkte vom Aperitif bis Digestif.

Angebot: Geheimnisse aus regionaler und hauseigener Produktion, Seminarbegleitung, Outdoor Events, Catering und Familienfeiern

Restaurant Clavis
Marco Gloede
Dorfstraße 11
16818 Netzeband
Telefon 03 39 24 / 8 98 30
restaurant-clavis@arcor.de
www.maerkischehoefe.com/restaurant

Öffnungszeiten
Ostern – Oktober: Mo – So ab 12 Uhr
November – Ostern: Fr ab 15 Uhr, Sa und So ab 12 Uhr
und nach Vereinbarung

Sternhof

Der Sternhof ist eine Niederlassung der LebensWerkGemeinschaft gGmbH. Hier leben und arbeiten Menschen mit Assistenzbedarf. In unserer Gärtnerei kultivieren wir unsere Pflanzen nach biologisch-dynamischer Anbauweise und sind Demeter zertifiziert. Alle unsere Produkte werden in Handarbeit hergestellt. In unserer Holzwerkstatt fertigen wir »klip klap« Marktstände. Wir führen auch Arbeiten in der Landschaftspflege durch und nehmen Reparatur- und Sanierungsaufträge an. Wer uns kennenlernen möchte, kann gerne zum Dorffest im Juni nach Rohrlack kommen.

Unsere Produkte können Sie direkt über uns beziehen, über unseren Werkstattladen in Berlin oder über unseren Shop im Internet: **www.wbb-shop.de**

Angebot: reine Teekräuter, Teemischungen, Kräutersalz, Gewürzkräuter, Salate, Tomaten, Gurken; Holzwerkstatt: Landschaftspflege-, Reparatur- und Sanierungsaufträge

Sternhof
Fr. Deike & Pål Haukas
Dorfstraße 19
16845 Rohrlack
Telefon 03 39 28 / 7 12 22
sternhof@werkgemeinschaft-bb.de
www.werkgemeinschaft-bb.de

Öffnungszeiten
Di – Fr 11 – 13 Uhr und 14 – 15.30 Uhr
oder nach telefonischer Absprache

Unser Temnitzhof

Wir sind ein familiärer Bio-Färsen-Mastbetrieb in der 5. Generation, der seit 2019 in Walsleben auch regionales Gemüse auf seinen Feldern anbaut und vermarktet.

Saisonal bieten wir in unserer »Temnitzer Gemüsekiste« (ein Markthäuschen auf unserem Grundstück) Möhren, Gurken, Rote Bete, Bohnen, Porree, Kartoffeln und Kürbisse an.

Unser Hauptaugenmerk richten wir auf die Produktion von Kartoffeln (Sorten: Solist, Baltic Rose, Wega, Adretta, Samome und Gala). Auch die Kleintierzüchter versorgen wir ab Oktober mit Futterrüben.

Kommen Sie uns besuchen. Überrascht werden Sie nicht nur mit leckerem Gemüse.

Auf unserem Hof gibt es eine Werkstatt mit Ausstellung und Verkauf, in der per Hand aus alten Feuerlöschern dekorative Feuersäulen mit verschiedenen Motiven und Größen gefertigt werden.

Temnitzhof
Johannes Lentz
Dorfstraße 12
16818 Walsleben
temnitzhof@freenet.de

Öffnungszeiten
Juni – November ab 8 Uhr bis Eintritt der Dunkelheit
und nach telefonischer Vereinbarung

Waldschlösschen

Hotel & Restaurant

Mitten im Wald liegt das familiär geführte Kleinod nah am malerischen Untersee. Das traditionsreiche Haus ist ein ideales Domizil für Gäste, die Stille und Entspannung in der Natur suchen. In der gemütlichen Gaststube oder unter Eichen im Biergarten kommen elegante Speisen auf den Tisch, die je nach Saison mit regionalem Wild, Spargel, Kürbis und Pilzen zubereitet werden.

Besondere Spezialitäten des Küchenmeisters sind zudem seine hausgemachten Kräuterpasten und aromatisierte Sirups, die unter anderem vom selbstgepflückten Löwenzahn und von Holunderblüten stammen.

Angebot: Hotel & Restaurant, Feste: Dinner-Shows, wie Kriminal-Menü, Magie & Dinner

Hotel & Restaurant Waldschlösschen
Yvonne Schwarzer
Seestraße 110
16866 Kyritz
Telefon 03 39 71 / 3 07 80
Fax 03 39 71 / 30 78 39
info@waldschloesschen-kyritz.de
www.waldschloesschen-kyritz.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 14 – 22 Uhr
Sa, So und Feiertag 11 – 22 Uhr
Do Ruhetag

Kyritzer Landhotel Heine

Das privat geführte Hotel in Kyritz liegt ruhig mit Garten, wenige Minuten von der Innenstadt. In und ab Kyritz »an der Knatter« gibt es viel zu entdecken: brandenburgische und preußische Geschichte und Kultur, den herrlichen Naturraum der Kyritzer Seen und der Prignitz sowie viele Rad- und Wanderwege.

Das Hotel Heine ist modern und originell eingerichtet. Das Frühstücksbuffet genießen unsere Gäste im »Heuboden« – mit Fachwerk – eines ehemaligen Stallgebäudes. Bei uns können Sie Fahrräder und moderne E-Bikes leihen oder Ihr Elektroauto aufladen.

Dazu bieten wir unsere kleinen, originellen Ferienhäuser, direkt an der Stadtmauer im historischen Klosterviertel, hier wohnen und schlafen Sie auf zwei Ebenen mit komplett eingerichteter Küche. Jedes Haus ist genial durchdacht und besticht mit seinem ganz individuellen Charme.

Kyritzer Landhotel Heine
Hotel, Bed &Breakfast,
Zimmer und Ferienhäuser
Andreas Heine
Pritzwalker Straße 40
16866 Kyritz
Telefon 03 39 71 / 3 04 07
info@landhotel-heine.de
www.landhotelheine.de

Kyritzer Fruchtsäfte

Mosterei und Getränkehandel Wietz

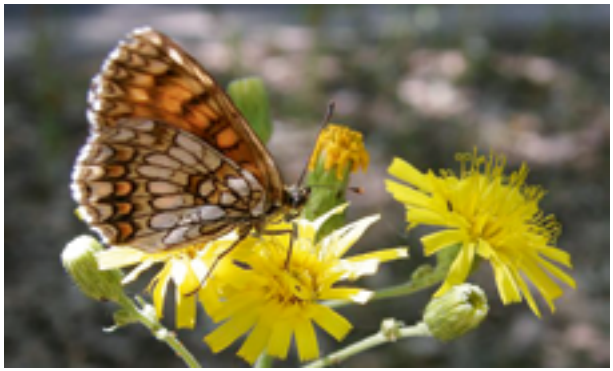
In zweiter Generation betreiben wir in Kyritz im Ostprignitz-Ruppiner Land eine seit 27 Jahren bestehende Mosterei sowie einen hofeigenen Getränkemarkt.

In unserem Familienunternehmen produzieren wir qualitativ hochwertige Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke und Obstweine. Aus regionalen Obstsorten unserer landwirtschaftlich geprägten Region stellen wir ausschließlich Direktfruchtsäfte her.

Angebot: 41 Sorten Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Obst- und Glühweine aus eigener Herstellung, alkoholfreie Getränke, Biere, Weine und Spirituosen sowie ein breites Angebot an hochwertigen Whiskeys

Mosterei und Getränkehandel
Martin Wietz
Pritzwalker Straße 25
16866 Kyritz
mosterei@getraenke-wietz.de
www.kyritzer-fruchtsaefte.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr



Schule für Pflanzenheilkunde Brandenburg

Aus- und Weiterbildungen und Veranstaltungen sowohl für professionelle Nutzer als auch Einsteiger in die Kräuterheilkunde sowie private und betriebliche Gesundheitsförderung stehen auf dem Stundenplan unserer Schule. In Workshops zu essbaren und heilenden Pflanzen, Aromatherapie, Räucherheilkunde und Meditation lernen Interessierte die Herstellung von natürlichen Heilmitteln oder Delikatessen kennen und vertiefen Methoden der Gesunderhaltung.

Auf Kräuterwanderungen werden essbare Wildpflanzen und nützliche Heilpflanzen der Region vorgestellt. Zusätzlich erhalten die Teilnehmenden Vorschläge zur Zubereitung und Verarbeitung. Dabei ist Zeit zum Sammeln einiger regionaler Wild- und Heilkräuter.

Angebot: Aus- und Weiterbildungen in Pflanzenheilkunde und in naturheilkundlicher Pflege und Sterbebegleitung, betriebliche Gesundheitsförderung, Kräuterwanderungen, Workshops, Vorträge

Schule für Pflanzenheilkunde Brandenburg
Dr. Kristin Peters
Dorfstraße 44 · 16845 Brunn
Telefon 03 39 79 / 51 96 77
post@pflanzenheilkunde-brandenburg.de
www.pflanzenheilkunde-brandenburg.de

Öffnungszeiten
Termine siehe Homepage oder nach Vereinbarung

Fleischerei & Partyservice Ribbe

In unserer Fleischerei in Wusterhausen fertigen wir schon seit vielen Jahren nach bewährter handwerklicher Tradition und mit viel Liebe zum Detail Fleisch- und Wurstspezialitäten für Sie. Unser Ziel ist es, Sie täglich aufs Neue für unsere hochwertigen Produkte zu begeistern.

Um ein größtmögliches Maß an Frische und Qualität für unsere Fleisch- und Wurstwaren zu erzielen, schlachten wir unser Vieh im eigenen Betrieb.

Als Mitglied der Fleischerinnung haben wir uns höchsten Qualitätsstandards verschrieben, um Sie täglich mit frischen Waren zu versorgen.

Angebot: Fleischerei, Imbiss und Partyservice, Partyraumvermietung bis 100 Personen, eigene Schlachtung und Verarbeitung, Lohnschlachtung, Wildverarbeitung

Fleischerei Jörg Ribbe
Am Markt 25
16868 Wusterhausen
Telefon 0 33 91 / 50 90 46
info@fleischerei-ribbe.de
www.fleischerei-ribbe.de

Öffnungszeiten
Mo – Do 7 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr,
Fr 7 – 18 Uhr, Sa 6 – 11 Uhr

Villa Meehr

Hotel & Restaurant

Wer liebt nicht Ausflüge ans Meer? Und dabei ist es egal, ob uns eine steife Brise an der Nordsee um die Nase pfeift oder der Mistral an der Cote d'Azur … egal auch die Jahreszeit oder das Wetter. Egal ob Kurz- oder Familienurlaub. Meer bedeutet Frische, Freiheit, Unendlichkeit. Mit der Villa Meehr holen wir maritimes Flair an den Bantikower See im Norden Brandenburgs. In unserem Namen verbinden wir die Liebe zum Meer mit unserem hohen Anspruch an mehr Gastlichkeit, mehr Geschmack, mehr Atmosphäre, mehr Kreativität …

Wir werden Sie begeistern …

Angebot: hochwertiges und kulinarisch spannendes Restaurant mit wunderbarem Blick über den See, 5 Apartments, 4 großzügige Doppelzimmer, 2 Studios und 2 Superior-Zimmer

Villa Meehr
Monty Kurtzke
Dorfstraße 24
16868 Bantikow
Telefon, Fax 03 39 79 / 51 75 40
info@villa-meehr.de
www.villa-meehr.de

Öffnungszeiten
Nebensaison: 15 – 22 Uhr, à la carte 17 – 20 Uhr
Hauptsaison: 12 – 22 Uhr, à la carte 12 – 20 Uhr

Landgeschmack

Bestes Fleisch aus Görike

Mit uns zusammen kommt ihr auf den Landgeschmack! Wir bieten in unserem Hofladen Fleisch- und Wurstprodukte der eigenen Tiere sowie viele andere regionale Köstlichkeiten an.

Um den Hof herum werden Angusrinder ganzjährig auf der Weide gehalten, bei denen die Kälber bei ihren Müttern bleiben dürfen. Die kleinen Kamerunschafe hüpfen munter auf der großen Wiese herum. Duroc- und Landschweine werden unter höchsten Standards der Initiative Tierwohl und Qualitätssicherung für Lebensmittel gehalten. In einem speziellen gläsernen Reifeschrank reift das gute Fleisch der Angusrinder zu hoher Dry-Aged-Qualität.

Angebot: Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Angusrind, Kamerunschaf und Durocschwein, zum Beispiel Salami und Leberwurst, Grillwurst, Braten, Plunderwurst im Glas, Lammschulter und vieles mehr. Weitere Produkte aus der Region finden Sie in unserem Hofladen; Spaziergang zu den Tieren, Spielplatz, Ferienwohnung, Caravan-Stellplatz

Landgeschmack
Dr. Katja Leppin
Göriker Dorfstraße 13 · 16866 Görike
Telefon 0160 / 94 48 04 37
info@landgeschmack.de
www.landgeschmack.de

Öffnungszeiten
Hofladen: Mo, Do, Fr 9 – 18 Uhr und Sa 9 – 11 Uhr
Wochenmarkt Neuruppin und Wittenberge:
bitte auf die Homepage schauen

Hofkäserei-Ziegendorf

Die Hofkäserei Ziegendorf bietet Ihnen leckere Produkte vor Ort und im mobilen Hofladen an, allen voran natürlich verschiedene Sorten Ziegenkäse aus Rohmilch.

Auf unserem Hof leben nicht nur Ziegen, sondern auch Esel, Wollschweine, Hühner, Enten, Gänse, Truthahn und -huhn, Hasen, Hund und Katz.

Sie möchten uns besuchen? Natürlich gern, jederzeit mit Voranmeldung erleben Sie unseren Hof hautnah bei einer Hofführung oder über Nacht. Zelten oder mit eigenem Camper ist uns immer willkommen.

Angebot: Ziegenkäse aus Rohmilch - »Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse« in verschiedenen Variationen, Butter, Quark, Frischkäse, Joghurt und vieles mehr ... außerdem Fruchtaufstriche, Liköre, Obst und Gemüse, Eier und Wurst, alles aus eigener Produktion, saisonal und wie vorhanden

Hofkäserei-Ziegendorf
Sandra Beyer
Thomas-Müntzer-Straße 7b
16866 Kunow
Telefon 0173 / 7 63 58 59
info@hofkaeserei-ziegendorf.de
www.hofkaeserei-ziegendorf.de

Öffnungszeiten
nach Vereinbarung

Landfleischerei Hildebrandt

Wir wissen noch, wo unser Fleisch herstammt.
»Gutes vom Lande, nach guter alter Art«

In unserem Betrieb in Kletzke produzieren wir für unsere Kunden täglich frische Hausmacher Fleisch- und Wurstwaren nach überlieferten Rezepturen und Herstellungsverfahren. Wir schlachten und verarbeiten ausschließlich Tiere aus der Prignitz. Unsere Schweine beziehen wir vom Zuchtbetrieb Bernd Cord-Kruse in Lübzow, also von einem Betrieb aus der unmittelbaren Umgebung – für kürzeste Transportwege und den unmittelbaren Kontakt zum Erzeuger. Sofort nach der Schlachtung wird das Fleisch auf 2° C schockgekühlt, anschließend wird es fachgerecht verarbeitet.

Zusätzlich betreiben wir einen Lieferservice – Sie bestellen telefonisch, wir liefern im Umkreis von 20 km (inkl. Perleberg, Pritzwalk, Kyritz und Havelberg) für Bestellungen ab 30 € kostenfrei nach Hause!

Angebot: Frischfleisch, mariniertes Fleisch, feinste Wurst- und Räucherwaren, Dry-Aged Beef, Schinken, Speck, Lose Wurst, Wurstkonserven, Buletten, Fleischerimbiss, Mittagstisch, freitags Spanferkel, Liefer- und Partyservice

Landfleischerei & Partyservice
Jürgen Hildebrandt
Dorfstraße 24 · 19339 Plattenburg OT Kletzke
Telefon 03 87 96 / 4 02 69
Fax 03 87 96 / 4 08 75
hildebrandt-kletzke@t-online.de

Öffnungszeiten
Di – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 11 Uhr

Elbe Resort Alte Ölmühle

Brauhaus und Restaurant

1878 wurde der Speicherteil erbaut, in dem sich heute das Restaurant mit Schaubrauerei befindet. Hier wird das HerzBräu als Pils, Spezial und Dunkel hergestellt und ausgeschenkt, benannt nach dem Erbauer der Ölmühle, Salomon Herz.

Das Restaurant verfügt über 70 Plätze und bietet neben seinen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Köstlichkeiten auch spezielle Biergerichte an. Vor der imposanten Speicherkulisse hat in der wärmeren Jahreszeit die Terrasse geöffnet, die auch als Veranstaltungsplatz genutzt wird.

Angebot: Speisen und Getränke als à la carte Service, Menüs oder Buffet sowie frisch gezapftes HerzBräu Pils, Spezial, Dunkel.

Elbe Resort Alte Ölmühle
Bad Wilsnacker Straße 52
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 / 5 67 99 46 00
info@oelmuehle-wittenberge.de
www.oelmuehle-wittenberge.de

Öffnungszeiten
Restaurant Brauhaus: Mo – So 11.30 – 23 Uhr
Termine darüber hinaus auf Anfrage,
Telefon 0 38 77 / 56 79 94 25

Prignitzer Bio-Fleischerei

Eine Leidenschaft für Landwirtschaft sowie die Liebe zu Natur, Tier und Mensch – die nachhaltige Erzeugung von gesunden Lebensmitteln für unsere Region liegt uns sehr am Herzen. Auf unserem Hof, dem Biohof Sonnenberg in Grube, werden unsere Tiere artgerecht, mit viel Platz und hochwertigem Futter nach den Richtlinien des Biopark e. V. gehalten.

Unsere Rinder und Schweine sowie Lamm- und Geflügelfleisch aus der Region werden in unserer eigenen Fleischerei in Bad Wilsnack zu einem umfangreichen Sortiment an Fleisch- und Wurstspezialitäten in kontrollierter und zertifizierter Bio-Qualität veredelt. Dabei verzichten wir bewusst auf jegliche Konservierungs- und Aromastoffe, wir verwenden kein Nitrit-Pökelsalz oder Phosphat und würzen ausschließlich mit reinem Meersalz und ausgewählten Bio-Gewürzen.

Angebot: Bio-Fleisch und -Wurstprodukte von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Wild aus eigener Herstellung; Bio-Käse, Bio-Eier und Bio-Honig aus der Region

Prignitzer Bio-Fleischerei
Große Straße 6
19336 Bad Wilsnack
Telefon 0152 / 33 70 66 96
info@biohof-sonnenberg.de
www.facebook.com/biohof.sonnenberg

Öffnungszeiten
Hofladen: Do 9 – 18 Uhr, Fr 9 – 16 Uhr, Sa 9 – 14 Uhr

BahnhofsQuartier Bad Wilsnack

mit Hofladen

Im Hofladen im BahnhofsQuartier Bad Wilsnack erhalten Besucher hochwertige regionale Produkte aus der Prignitz. Das Angebot reicht von Honig und Konfitüre über den Prignitzer Knieperkohl bis zum berühmten Gessner-Bleistift der Firma Cleo. Ein gemütliches Bistro, die Tourist-Information Bad Wilsnack sowie 13 stilvoll eingerichtete Ferienwohnung befinden sich ebenfalls in dem unverkennbar bemalten Bahnhofsgebäude.

Angebot: Prignitzer Spezialitäten wie Honig, Konfitüre, Knieperkohl, Wurstspezialitäten, Öl, Saft, Kekse und Süßigkeiten, Schreibgeräte der Wilsnacker Traditionsfirma Cleo Skribent, Lunchpakete für Entdeckungstouren durch die Prignitz

BahnhofsQuartier Bad Wilsnack
Bahnhof 1 · 19336 Bad Wilsnack
Telefon 03 87 91 / 17 97 97
Fax 03 87 91 / 17 97 98
info@bahnhofsquartier-badwilsnack.de
www.bahnhofsquartier-badwilsnack.de

c/o Rühstädter Landschaftspflege GmbH
Dirk Glaeser
Lennewitzer Chaussee 1 · 19336 Legde

Öffnungszeiten
Bistro: täglich 8 – 11 Uhr,
Hofladen: Mo – Fr 8 – 17 Uhr; Sa, So 8 – 11 Uhr

Hofladen Quitzow

In unserem verkehrsgünstig nahe der B5 gelegenen Hofladen bieten wir ländliche Produkte aus der eigenen Erzeugung an. Speisekartoffeln führen wir in sechs Sorten, im Frühjahr auch als Pflanzkartoffeln.

Eine besondere Attraktion ist unsere Schau-Ölmühle: Aus ihr fließt täglich frisches, kaltgepresstes und naturbelassenes Rapsöl, Sie können die Pressung hautnah erleben. Wir bieten das wohlschmeckende Öl in nachfüllbaren Flaschen an.

Das Fleisch von unseren Schweinen lassen wir in Perleberg veredeln, sodass wir in der kalten Jahreszeit auch leckere geräucherte Wurstwaren anbieten können. Gern stellen wir Präsentkörbe zusammen!

Futtermittel runden unser Angebot ab.

Angebot: Speisekartoffeln: Finka, Karlena, Adretta, Laura, Gala und Belana; Futterkartoffeln und -möhren; im Frühjahr Pflanzkartoffeln; hausgepresstes Rapsöl; Futterweizen, dazu Legemehl als Zukaufartikel; Heu und Stroh in kleinen Bunden; im Winter jeden Donnerstag frisch: geräucherte Wurstwaren wie Knacker, Lungen-, Leber-, Blut-, Jagd- und Mettwurst sowie Bierschinken; ganzjährig Wurst im Glas und Präsentkörbe.

Hofladen Quitzow
Buchholzer Chaussee 16 · 19348 Perleberg OT Quitzow
Telefon 0 38 76 / 30 27 53
Fax 0 38 76 / 30 27 52
alv-anlage@t-online.de
www.prignitzer-genossenschaften.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 7 – 12 Uhr und 12.30 – 16 Uhr

Straußenfarm Westprignitz

In unserem Hofladen in der Nähe von Perleberg bieten wir Fleisch- und Wurstwaren vom Strauß sowie kunsthandwerkliche Straußenprodukte an. Seit 2004 halten wir die imposanten Tiere und erfreuen uns täglich an ihnen!

Straußenfleisch ist fett- und cholesterinarm, eisenhaltig und hat einen fantastischen Geschmack. Wenn wir ihn beschreiben sollten, würden wir ihn als »edles Rind mit einem Touch Wild« bezeichnen. Wer es einmal probiert hat, ist begeistert. Je nach Vorrat erhalten Besucher im Hofladen Frischfleisch vom Strauß sowie veredelte Produkte wie Schinken, Salami und viele verschiedene Sorten Wurst. Führungen sind nach telefonischer Vereinbarung für Gruppen ab 8 Personen möglich, die Kosten belaufen sich auf 3 Euro pro Person. Zur Führung gehört selbstverständlich auch eine Verkostung der leckeren Straußenwurst!

Angebot: Straußensteak, Straußenfilet, Schinken, Salami, Leberwurst, Bratwurst, Knacker. Kunsthandwerkliche Produkte wie Lampen aus Straußeneiern, Staubwedel aus Straußenfedern. Zusätzlich bieten wir Warengutscheine und Hofführungen an.

Straußenfarm Westprignitz
Lübzower Weg 1 · 19348 Perleberg
Telefon 0172 / 4 13 43 37
Fax 0 38 76 / 6 17 10 20
joesten@01019freenet.de

Öffnungszeiten
Sommer: Do 10 – 13 Uhr und 16 – 18 Uhr
Fr 13 – 16 Uhr, Sa 9 – 12 Uhr
Winter: Do 10 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr
Fr 13 – 16 Uhr, Sa 9 – 12 Uhr

GANS Feinbrand Manufaktur

Entrée, warum eigentlich GANS?

Das war man den Gänsen schuldig, die auszogen, um der Brennerei Platz zu machen für die erste Prignitzer Verschlussbrennerei. In der hauseigenen, kupfernen Brennblase entsteht mit viel Hingabe etwas mit ganz eigenständiger Handschrift. Bodenständiges Handwerk und regionale Produkte bringen charaktervolle und einzigartige Spirituosen hervor. Alle Spirituosen der GANS Feinbrand Manufaktur werden schonend und behutsam destilliert und anschließend mit besonders weichem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Selbstredend, dass eine Zugabe von Farbstoffen, eine nachträgliche Zuckerung und Kältefiltration nicht stattfinden. 100 % destilled, gebrannt in kleinen Chargen, entstehen ganz besondere Hand-Crafted Boutique-Spirituosen für exzellente Longdrinks, Cocktails und auch ganz besonders für den puren Genuss – nichts Außergewöhnliches, sondern schlicht etwas Einzigartiges, was auch die Juroren des World Spirits Awards und des Craft Spirits Festivals überzeugte, welche unseren Produkten Goldmedaillen verliehen.

Angebot: Hochwertige Spirituosen, Gin, Eierlikör

GANS Feinbrand Manufaktur
Robert Wacker
Dorfstraße 12
16928 Groß Pankow OT Klein Gottschow
Telefon 03 39 83 / 99 97 99
info@gans-manufaktur.com
www.gans-manufaktur.com

Öffnungszeiten
Besichtigung und Verkostung nach telefonischer Absprache

Beeren- und Obsthof Pritzwalk

selbst pflücken oder kaufen

In der Sommerzeit genießen Sie bei uns eine Vielfalt, die sich durch Heidelbeeren, Süßkirschen, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Äpfel und Birnen auszeichnet. Nicht jedes Jahr herrschen die gleichen Reifebedingungen vor. Auf unserer Homepage informieren wir Sie über den jeweiligen Saisonstart. Bei Fragen können Sie sich auch telefonisch mit uns in Verbindung setzten.

In unserem Hofladen und Café gibt es eine breite Auswahl an leckeren Köstlichkeiten. Aufstriche, Tee, Saft, Likör, Wein, Heidelbeerblütenhonig, Kuchen und vieles mehr.

Angebot: Heidelbeeren, Süßkirschen, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Äpfel und Birnen zum Selberpflücken oder zum Kaufen

Beeren- und Obsthof Pritzwalk
Bernd-Uwe Arndt
Sommersberg an der B 103 · 16928 Pritzwalk
Telefon 0171 / 9 34 47 28
www.heidelbeer-plantage.de

Öffnungszeiten
in der Saison Di – So 9 – 17 h

Landgourmet

Landwirtschaft sehen, fühlen, schmecken – erlebe, was du isst!

Wer erleben will, wo unser Essen herkommt, wie die Produkte einer naturnahen Landwirtschaft schmecken, wie es zugeht auf einem Bauernhof – der ist hier richtig! Sie können hautnah dabei sein, wie tierische und pflanzliche Produkte entstehen.

Die Produkte gleich mitnehmen? Kein Problem! Im Hofladen steht alles für Sie bereit, aus eigener Ernte und hauseigener Schlachtung, aber auch von anderen regionalen Herstellern. Besonders zur Schlachtezeit ist unser Hofladen ein lohnendes Einkaufsziel! Für die ganze Familie gibt es die Möglichkeit, mit dem Kremser die Gegend zu erleben. Eine kleine Stärkung mit hofeigenen Spezialitäten gehört immer dazu.

Angebot: Frischfleisch von Schwein und Rind für jede Zubereitungsart, Wurst und Räucherwaren, saisonal ofenfertige Broiler und Enten. Marmelade, Konfitüre und Spirituosen. Kartoffeln und Eier. Gutscheine und Präsentkörbe. Koch- und Grillevents, Brunch, Kremserfahrten

Landgourmet
Spezialitäten aus der Region
Nicole Schulz & Mario Ortlieb
Dorfstraße 8
16928 Pritzwalk GT Sarnow
Telefon 0 33 95 / 70 06 70, 0173 / 2 05 40 92
Fax 0 33 95 / 70 06 70
marioortlieb@gmx.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr 9 – 15 Uhr, sonst nach Absprache

Prignitzer Hausmosterei

Regional und handgemacht

Begonnen hat alles mit der Lohnmosterei. Seit einigen Jahren pressen wir das uns gelieferte Obst auf unserem Hof in Falkenhagen schonend zu köstlichem Saft. Unsere Kunden können dabei zusehen und das vitaminreiche und leckere Resultat aus ihrem eigenen Garten direkt wieder mit nach Hause nehmen. Inzwischen sind auch alkoholische Getränke hinzugekommen, wie der Obstler aus Früchten heimischer Streuobstwiesen und handgemachtes, wohlschmeckendes Bier.

Der Hofladen, willkommen in Falkenhagen. Hier wächst Ihr Genusserlebnis heran: Auf unseren Streuobstwiesen ernten wir jedes Jahr köstliche Äpfel, Birnen und besondere Früchte wie Quitten oder Aroniabeeren. So können wir Ihnen die köstlichen Natursäfte, den aromatischen Apfelbrand und natürlich auch die handgemachten Biere ganzjährig in unserem Hofladen anbieten.

Angebot: Saft aus der Hausmosterei, Bier – echt handgemacht, Obstler – aus der Prignitz

Prignitzer Hausmosterei
Dan Asse
Hauptstraße Falkenhagen 27
16928 Pritzwalk
Telefon 03 39 86 / 8 88 95, 0 15 77 / 4 01 20 44
info@prignitzer-hausmosterei.de
www.prignitzer-hausmosterei.de

Öffnungszeiten
Mi 13 – 19 Uhr und nach Vereinbarung

Prignitzer Landhof

Unser kleinbäuerliche Prignitzer Landhof ist auf Geflügelrassen spezialisiert. In natürlicher Umgebung halten wir Enten, Gänse, Puten, Fasane, Hühner und Wachteln. Sämtliche Tiere genießen freien Auslauf auf dem Hof und den angrenzenden Wiesen, ihre Nahrung besteht daher hauptsächlich aus Grünfutter. Zugefüttertes Getreide beziehen wir aus regionalen Betrieben.

Unser Geflügel wird erst auf Bestellung geschlachtet, küchenfertig gerupft und ausgenommen, sodass Sie jederzeit frische Ware erhalten.

Zusätzlich bieten wir Produkte von Ziege und Schaf an.

Angebot: küchenfertiges Geflügel: Flugenten, Pekingenten, englische Landenten, Mularden (Kreuzungsente), Broiler, Wachteln, Fasane, Perlhühner, Gänse und Puten. Fleisch und Wurst von Schaf und Ziege (Teile zum Braten, Schmoren und Kochen, frisch und gefroren, Felle)

Prignitzer Landhof
Karin Schlegel
Dorfstraße 28
16928 Groß Pankow OT Klein Gottschow
Telefon 0174 / 9 41 49 37
gottschow@web.de

Öffnungszeiten
Hofladen (ab Mai 2021): Mo – Fr 8 – 18 Uhr
Berlin, Markthalle 9: September – Dezember / Januar

Schönhagener Mühle

Feine ländliche Lebensart im BIO HOTEL

Idyllisch in die naturbelassene Landschaft der Prignitz eingebettet liegt die Schönhagener Mühle. Erfrischende Ruhe und Genuss für alle Sinne finden Sie hier auf der Terrasse über der plätschernden Dömnitz. Wir erwarten Sie mit frisch zubereitetem Kaffee, leckerem italienischem Eis, guten Weinen und auch die Speisen aus unserer Bio-zertifizierten Küche können Sie zu jeder Jahreszeit im Wintergarten am Kamin probieren. Es gefällt Ihnen bei uns? Dann bleiben Sie ein paar Tage und genießen Wellness und Massagen im Mühlen-Spa unter dem Dach. Haben Sie keine Möglichkeit, uns zu erreichen, holen wir Sie gern mit unserem Elektro-Shuttle ab.

Auf unserer Homepage finden Sie die Schönhagener Mühle in 3D. Wir freuen uns auf Sie!

Angebot: Restaurant mit bio-zertifizierter Küche, à la carte sowie saisonale Menüs. Hotel mit Mühlen-Spa, Wellness mit Sauna, Massagen, Kneippbecken, Sonnenwiese und Ruheraum. Koch-, Tanz- und Musikevents. Gern machen wir Ihnen ein Angebot für Ihre Familien- oder Firmenfeier!

Schönhagener Mühle
Bio-Restaurant & Hotel
Schönhagener Mühle 10
16928 Pritzwalk
Telefon 0 33 95 / 40 14 21
info@schoenhagener-muehle.de
www.schoenhagener-muehle.de

Öffnungszeiten
Restaurant: Mi – Sa 17 – 21 Uhr, So 9 – 19 Uhr

Pirower Agrarprodukte

»Was der Bauer nicht kennt, das frißt er nicht. Würde der Städter kennen, was er frißt, würde er umgehend Bauer werden.«

Ganz im Zeichen der Regionalität und Nachhaltigkeit produzieren wir als Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft Pirow Rind- und Schweinefleisch. Zwar auf konventioneller Basis, aber bezüglich der Haltung und Fütterung nach ökologischem Vorbild mästen wir unsere Duroc-Schweine auf Stroh und unsere Rinder der Rassen Fleckvieh und Deutsch Angus auf der Weide. Alle eingesetzten Futtermittel produziert die AG Pirow selbst. Das Schlachten, Zerlegen und Herstellen der Wurstwaren übernehmen regionale handwerkliche Schlachter.

Angebot: Frischfleisch von Schwein und Rind für jede Zubereitungsart, großes Sortiment an Wurst- und Räucherwaren

Pirower Agrarprodukte
Dorfring 1a
19348 Pirow
Telefon 03 87 85 / 59 80
info@agrar-pirow.de

Öffnungszeiten
Ab-Hof-Verkauf: Do (oder nach Absprache)
Perleberg (C3), Famila-Parkplatz: Do ab 9 Uhr
Pritzwalk (E2|3), »Regionalladen«, Marktstraße 33:
Do und Fr 8.30 – 18 Uhr
Karstädt (B2), Ecke Straße des Friedens/Th.-Müntzer-Straße:
Sa 9 – 12 Uhr

Neudorfer Fleischerei

Was 1991 mit Produktion und Verkauf von Fleisch-und Wurstwaren aus eigener Schlachtung in Pritzwalk und Umgebung begann, das sind heute 12 Fachgeschäfte in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Aus dem Sortimentsangebot von 20 Artikeln sind über 100 Spezialitäten geworden, die nach wie vor in der Neudorfer Produktionsstätte hergestellt und von dort ausgeliefert werden. »Bei uns gibt's alles, was man von einem richtig guten Handwerksmeister erwartet.«, sagt Enrico Dietsch, der gemeinsam mit seiner Frau das Unternehmen führt.

Angebot: Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice (Abholung), Imbiss, Onlineshop, Knieperkohl

Neudorfer Fleischerei
Koloniestraße 13
16928 Groß Pankow (Prignitz) OT Neudorf
Telefon 0 33 95 / 30 18 70
Fax 0 33 95 / 80 02 28
info@neudorfer-fleischerei.de
www.neudorfer-fleischerei.de

Filialen: **Pritzwalk** (E2|3)**:** Schlachthausstraße 1, Schwalbenweg 1, Bergstraße 22a; **Perleberg** (C3)**:** Lindenstraße (Penny-Markt); **Wittenberge** (B|C4)**:** Dr.-Wilhelm-Külz-Straße 20, Wahrenberger Straße (Kaufland); **Neuruppin** (H4|5)**:** Bütower Weg 1; **Wittstock** (F2)**:** Polthierstraße 14; **Weisen** (C3|4)**:** Chausseestraße 94 (nur Do und Fr); **Meyenburg** (E1)**:** Plauer Straße 31 (Penny-Markt); **Malchow:** Rostocker Straße 7a; **Parchim:** Westring 30

Öffnungszeiten
Kernöffnungszeiten Filialen: Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr

Knieperkohl

das Nationalgericht der Prignitz

2018 haben die Neudorfer die Produktion und Vermarktung des Original Prignitzer Knieperkohls übernommen. Kennen Sie schon diese Delikatesse aus der Prignitz? Knieperkohl ist ein eingesäuertes, deftiges Kohl-Gericht aus verschiedenen Kohlsorten. Die individuelle Zubereitung gibt dem Knieperkohl erst seine besondere Note. Unser Opa sagte immer: »In den Knieper gehört alles, was fett ist und Rauch hat.« Bei uns bekommen Sie den Knieperkohl nicht nur roh, sondern auch küchenfertig.

Knieperkohl gibt es mittlerweile in vielen Varianten – ob traditionell wie bei Muttern oder ländlich-experimentell, der Knieper schmeckt vielfältig. Das klassische Rezept nach Großmutters Art ist und bleibt aber ein absoluter Renner:

Zutaten für vier Personen:
1 kg Knieperkohl roh, 350 g Schweinebauch, 150 g Rauchspeck, 200 g Schweineschmalz, Zwiebeln und Gewürze (Lorbeerblatt, Salz, Piment)

Zubereitung: Den Schweinebauch mit den Zwiebeln und den Gewürzen ankochen, sodass eine kräftige Brühe entsteht. Eine Schmorpfanne mit dem Rauchspeck auslegen. Knieperkohl darauf füllen, Schmalz auf dem Kohl verteilen und mit der Brühe übergießen. Ca. 2 – 3 Stunden bei 120 – 150° C im Ofen schmoren lassen. Portionsgerecht Schweinebauch und Lungenwürste dazugeben. Je nach gewünschter Konsistenz den Rest der Brühe dazugeben und ohne Deckel weiterschmoren, bis alles gar ist. Abschmecken. Dazu Salz- oder Pellkartoffeln reichen.
Guten Appetit!

Wochenmärkte

Wie in alten Zeiten ist der Wochenmarkt auch ein Marktplatz für Informationen. Man trifft Bekannte, erzählt sich beim Kaffee Neuigkeiten oder genießt einen deftigen Eintopf aus der Gulaschkanone. Das alles finden Sie nicht im Supermarkt um die Ecke. Probieren Sie es mal wieder aus.

Fangfrischer Fisch aus heimischen Gewässern, Brot aus der Landbäckerei, Obst und Gemüse vom Bauernhof.

All das finden Sie auf dem Wochenmarkt.

Bad Wilsnack (C|D4) vor der Wunderblutkirche
an der Großen Straße
Do 9 – 14 Uhr

Hansestadt Havelberg (D5) auf dem Marktplatz
Fr 8 – 13 Uhr

Kyritz (F4) auf dem Marktplatz
Di, Fr 8 – 14 Uhr

Lenzen (A3)
Spezialmärkte auf der Burg

Lindow / Mark (I4) auf dem Marktplatz
Di, Do 8 – 13 Uhr

Neuruppin (H4|5) auf dem Schulplatz
Di, Do, Fr 8 – 16 Uhr, April – Oktober auch Sa 8 – 11 Uhr

Rolandstadt Perleberg (C3) auf dem Großen Markt
Do 10 – 15 Uhr

Pritzwalk (E2|3) auf dem Marktplatz
Mi, Fr 8 – 13 Uhr

Rheinsberg (H|I3) auf dem Kirchplatz
Mi, Sa 8 – 15 Uhr

Wittenberge (B|C4) in der Friedrich-Ebert-Straße
Mi, Fr ab 8 Uhr, Ende offen

Wittstock / Dosse (F2) auf dem Marktplatz
Di, Do 8 – 16 Uhr

SLOE BRAMBLE

4 cl GANS Gin
1-2 cl GANS Sloe Gin
3 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Eiswürfel

Zuerst Eiswürfel in ein Glas geben. Danach den GANS Gin, Zitronensaft und Zuckersirup zugeben und ordentlich shaken. Anschließend auf einen mit Eis gefüllten Tumbler abseihen. 1-2 cl GANS Sloe Gin langsam darüber träufeln. Prost!

GANS
FEINBRAND MANUFAKTUR

GANS Feinbrand Manufaktur GmbH
Dorfstraße 12, 16928 Klein Gottschow
033983-999799
gans-manufaktur.com
info@gans-manufaktur.com

Impressum

Herausgeber:

Regionalinitiative Prignitz Ruppin e. V.
Trenckmannstraße 35 · 16816 Neuruppin
Telefon +49 (0) 33 91 / 8 22 09 - 200
info@regional-prignitz-ruppin.de
regional-prignitz-ruppin.de

Verantwortlich: Andrea Schneider
as@reg-nordwestbrandenburg.de

Tourismusverband Prignitz e. V.
Großer Markt 4 · 19348 Perleberg
Telefon +49 (0) 38 76 / 30 74 19 - 20
info@dieprignitz.de
dieprignitz.de

Verantwortlich: Mike Laskewitz
laskewitz@dieprignitz.de

Gestaltung und Produktion:
Döring & Waesch · doeringwaesch.de

Fotos: Anbieterseiten – jeweilige Unternehmen;
S. 3, 70 unten, 71: Inkom Neuruppin GmbH; S. 6: Landkreis Ostprignitz-Ruppin;
S. 7: Landkreis Prignitz/Frank Stubenrauch; S. 29: Peggy_Marco/pixabay.com;
S. 69: Tourismusverband Prignitz e. V./Jens Wegner;
S. 70 oben, 72: Andrea Schneider (REG); Umschlag innen: Rixmanns Hof

Umschlaggestaltung:
Andrea Schneider · Foto: HQUALITY/adobe stock

Wir danken für die Unterstützung und Förderung folgenden Institutionen:

Landkreis Ostprignitz-Ruppin

Landkreis Prignitz

REG Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg mbH

Haftungshinweis: Wir übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.
Die Veröffentlichung und die Nutzung von Daten sind nur mit der Genehmigung des Herausgebers gestattet.

A
B
C
D
E
F
G
H
I
1
2
3
4
5
6
GÜSTROW
PARCHIM
HAMBURG
Meyenburg
ROSTOCK
Freyenstein
LUDWIGSLUST
SCHWERIN
Putlitz
Falkenhagen
Pirow
Schönhagen
Wittstock / Dosse
Zempow
WESENBERG
Schweinrich
LAUENBURG
Karstädt
DÖMNITZ
Pritzwalk
Heiligengrabe
Dorf Zechlin
LÖCKNITZ
STEPENITZ
Lenzen
Quitzow
Sarnow
Karstedtshof
Rheinsberg
Klein Gottschow
Perleberg
Rägelin
RHIN
DOSSE
Weisen
Grube
Netzeband
Zippelsförde
Wittenberge
Kunow
Katerbow
Kletzke
Neuruppin
Alt Ruppin
Lindow (Mark)
MAGDEBURG
KARTHANE
Bad Wilsnack
Görike
Kyritz
Bantikow
Walsleben
Brunn
Gottberg
Herzberg (Mark)
EBERSWALDE
Wusterhausen / Dosse
ELBE
Rohrlack
Pabstthum
Havelberg
ALTE JÄGLITZ
Neustadt (Dosse)
TEMNITZ
Wustrau
Fehrbellin
HAVEL
GENTHIN
Hakenberg
Kremmen
Linum
RATHENOW
NAUEN
BERLIN
Kuhhorst
Karolinenhof
10 km
< zurück