

2023

ELBE-ELSTER

Appetit- macher

EINKAUFSRATGEBER

ELBE
ELSTER

Wirtschaft



Landkreis
Elbe-Elster



reegional.de

IMPRESSUM

Herausgeber

Landkreis Elbe-Elster
Ludwig-Jahn-Straße 2, 04916 Herzberg (Elster)

Text

Stephanie Kammer
Torgauer Straße 21, 04916 Herzberg (Elster)

Gestaltung und Illustration

Die Piktografen GmbH
Am Kirchplatz 1, 03238 Finsterwalde
www.diepiktografen.de

Fotonachweis

Heike Drasdo, Ilona Ertle, Andreas Franke/LKEE, Haus des Gastes
Falkenberg, Roland Heyde, Veit Rösler, Gina-Maria Sawallisch,
Heike Schurig, shutterstock, Philipp Strelitz/LKEE, Matthias Winzer

Januar 2023

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Gefühl für Herkunft trägt jeder im Herzen. Hier schlummern Träume und Ideen von einem reinen, besseren Leben im Einklang mit sich und der Welt. Hier wächst echte Leidenschaft, wenn Menschen genau das tun, was sie glücklich macht.

Wir stellen Ihnen in unserem Einkaufsratgeber „Appetitmacher“ nicht nur Produkte und Dienstleistungen „made in Elbe-Elster“ vor, sondern auch Menschen mit Persönlichkeit, die für das, was sie tun, brennen. Statt bunter Etiketten und lautstarker Reklame bieten wir Ihnen mit kurzen, knackigen Geschichten persönliche Einblicke in die Lebenswelt unserer Erzeugerinnen und Erzeuger.

Sie sind eingeladen, die kreativen Biografien unterschiedlichster Menschen in vielfältigen Gewerken und Branchen kennenzulernen. Sichtbar werden hier keine Erfolgskarrieren, die stromlinienförmig bergauf führen, sondern die vielgestaltigen, erfüllten Lebenswege unserer Selbstständigen, die begeistert

und selbstbestimmt ihre Gaben und Talente zum Lebenserwerb machen. Das Ergebnis sind Produkte wie die Seelenwärmer, bezaubernde Kunstdrucke oder gesunde, nachhaltig produzierte Nahrungsmittel. Greifen Sie zu und genießen Sie, was direkt vor unseren Haus- und Gartentüren an besonderen Ideen und Gütern gewachsen ist.

Wir haben heute mehr denn je Grund dazu, unsere „Appetitmacher“ stolz und selbstbewusst in die Welt zu tragen. Für mich gibt es kein schöneres Geschenk als einen Korb voller neugierig machender Elbe-Elster-Erzeugnisse, die immer den Geschmack und das Gefühl in sich tragen, zu Hause zu sein.



Ihr Landrat Christian Jaschinski



- 01 | Grußwort
- 02 | Inhaltsverzeichnis
- 04 | Regionalsiegel Elbe-Elster
- 104 | Kartenübersicht



Lokalpatrioten

DIREKTVERMARKTER AB HOF

- 06 | Der Kräuterhof Bönitz
- 07 | Imkerei Thrun
- 08 | Weingut Schurig
- 09 | Berg-Hof Osteroda
- 10 | Die Bienerie
- 12 | Ökohof Gotsgarten
- 14 | Agrargenossenschaft Dollenchen/Lieskau
- 16 | Weingut Rico Leonhardt
- 18 | Röderland GmbH Bönitz
- 20 | Teichwirtschaft Thalberg
- 21 | Weinbau-Verein Schlieben
- 22 | Biohof Werenzhain
- 23 | Niederlausitzer Heidemanufaktur
- 24 | Alpaca Island
- 26 | Galle GmbH

Naschkatzen

CAFÉS UND BÄCKEREIEN

- 29 | Konditorei & Café Beeg
- 30 | Der Brot Graf
- 31 | GERALDINE Konditorei, Café & Patisserie
- 32 | Bäckerei Dorn
- 34 | Café & Patisserie Fortuna
- 36 | Bäckerei Uwe Gäbler

Grillmeister

FISCH, FLEISCH UND FEINKOST

- 38 | Fischräucherei Suhr
- 40 | Fleischerei Weiland
- 42 | Fleischerei Hauptvogel
- 44 | Fleischerei Kniesche
- 45 | Roßschlächterei Alfred Christen



Wertschöpfer

HANDWERK UND KUNST

- 47 | Gallone Gewürzmanufaktur
- 48 | Kaffeerösterei Loos
- 49 | Finsterwalder Brauhaus
- 50 | Die Holzlösung
- 52 | Töpferei Engelmann
- 54 | Gerberei Manfred Oettrich
- 56 | CreaBLOCKS Holzbausteine
- 58 | Carasusán Art & Paper
- 60 | Gerberei Höppner
- 61 | Atelier der Handarbeiten

Beetdesigner

GARTENBAU UND GÄRTNEREIEN

- 63 | Gartenbau Golda
- 64 | Gärtnerei Schulze
- 66 | Gartenbau Winde
- 67 | Gärtnerei Leske
- 68 | Klostergärtnerei Güldenstern
- 70 | Gärtnerei Stiller
- 72 | Staudengärtnerei Manig
- 74 | GrünHaus Elster Werke
- 75 | Gärtnerei Tietze



Wandervogel

LAND ERLEBEN

- 77 | Biokiste-Lausitz
- 78 | Mario Pfau – Beratung, Messe, Event
- 80 | Gasthaus Stuckatz mit Gästehaus Diana
- 82 | Einfach Ohne – Unverpackt
- 84 | Raiffeisen BHG
- 86 | Bali-Reiki
- 87 | Hundebande Susanne Nitzsche
- 88 | Tierpension Weltenbummler
- 90 | Gärtnergruppe Elbe-Elster
- 92 | Tourismusverband Elbe-Elster-Land e. V.
- 94 | Besucherzentrum Erlebnisreich Naturpark
- 95 | Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft
- 96 | Pomologischer Schau- und Lehrgarten
- 97 | Falkenberger Bauernmärkte
- 98 | Regionale Speisekarte
- 100 | Picknickmomente
- 102 | Heimathäppchen
- 103 | Botschafterprodukte





Wo besondere Herkunft auf Handwerk mit Herz und Seele trifft.

Regionalsiegel Elbe-Elster

DAS URSPRUNGSSIEGEL FÜR GENUSSQUALITÄT



LANDKREIS ELBE-ELSTER

Wirtschaftsförderung
Ludwig-Jahn-Straße 2
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 461296
E. regionalsiegel@lkee.de
www.reegional.de

Dort, wo Elbe-Elster als rundes, grünes Siegel glänzt, verbürgt sich ein ganzer Landkreis für guten Geschmack. Dort, wo **Handwerk mit Herz und Seele** nicht nur zum Handwerk, sondern oft zum Lebenswerk wird, entstehen Produkte, die nützlich, nachhaltig und fair produziert sind. Hier schmecken Lebensmittel genauso wie zu Hause, dank regional arbeitender und denkender Unternehmer. Deren Erzeugnisse kommen aus der Region und erfreuen sich großer Beliebtheit in nah und fern. **Sie sind mit Liebe hergestellt** und schonen dank kurzer Transport- und Vertriebswege die Umwelt.

Das Regionalsiegel ist eine Initiative der Wirtschaftsförderung Elbe-Elster. Im Land Brandenburg gilt es als **Erfolgsrezept für aktive Regionalentwicklung**. Das Siegel-Netzwerk steht dabei für regionale Frische, für starke Wertschöpfungsketten und für wertgeschätzte Arbeit vor Ort.

Sie sind Produzent aus der Region Elbe-Elster und interessieren sich für die Zertifizierung Ihrer Produkte mit dem Regionalsiegel? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und erfahren Sie alles über Voraussetzungen, Richtlinien und Ablauf der Zertifizierung. Stellen Sie sich und Ihr Erzeugnis aus unserem Landkreis kurz vor! Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Lokalpatrioten

DIREKT AB HOF

06 | Der Kräuterhof Bönitz

07 | Imkerei Thrun

08 | Weingut Schurig

09 | Berg-Hof Osteroda

10 | Die Bienerie

12 | Ökohof Gotsgarten

14 | Agrargenossenschaft Dollenchen/Lieskau

16 | Weingut Rico Leonhardt

18 | Röderland GmbH Bönitz

20 | Teichwirtschaft Thalberg

21 | Weinbau-Verein Schlieben

22 | Biohof Werenzhain

23 | Niederlausitzer Heidemanufaktur

24 | Alpaca Island

26 | Galle GmbH





Der Kräutergarten Bönitz bietet im Gartencafé noch viele Extras an.



Serviert wird Gesundes und Köstliches

DER KRÄUTERHOF | BÖNITZ

UNSERE ANGEBOTE

- Gartencafé und Hofladen
- Kräuterschule mit Kursangebot
- Brotbacken und Wanderungen
- Führungen Wildkräutergarten
- Herstellung von Pflanzenheilmitteln
- Vorträge

DER KRÄUTERHOF

Kräuterschule – Kräutergarten – Café
 Kerstin Wittig
 Blumberger Straße 8
 04924 Uebigau-Wahrenbrück OT Bönitz
 T. 035341 499849 | 0177 2723203
 E. info@kraeuterfrau.net
www.kraeuterfrau.net

Es gehört viel Mut dazu, in einem 200-Seelen-Dorf am Waldesrand ein Café zu eröffnen. Kerstin Wittig ist das gelungen. Die Gastronomin, Floristin und Phytotherapeutin führte drei Professionen zu einer Leidenschaft zusammen. So entstand der Kräutergarten, der liebevolle Bewirtung und Naturerleben verbindet. Hier dürfen sich Gäste verwöhnen lassen. Serviert wird, was gesund und köstlich ist: Kuchen, Torten und frisch gebackenes Brot.

„Ich verwende auch Getreidealternativen. Lasse mich von einfachen Rezepten, die meine Oma verwendete, inspirieren“, verrät Kerstin Wittig. **Selbst anzubauen, zuzubereiten und alles zu verwerten**, liegt ihr am Herzen. Sie gibt ihr Wissen weiter und leitet Kurse.

Der hauseigene Hofladen ist reich bestückt: Kräuter-, Backmischungen, Aufstriche, Sirup und Liköre. Alles selbst hergestellt. Genauso gefragt sind Kräuterwanderungen und Verkostungen. Es hat den Anschein, als ob eine lauter werdende Sehnsucht die Menschen zu ihren Ursprüngen ruft. Kerstin Wittig weiß, wo sie liegen.





Imkerei Schönewalde verkauft Honig unterm gelben Schirm.

Bienen, Wald und Liebe zur Natur

IMKEREI SCHÖNEWALDE STEPHAN THRUN | SCHÖNEWALDE

Gut beschirmt, unter strahlendem Gelb verkauft Förster Stephan Thrun in der Schönewalder Innenstadt Honig aus eigener Herstellung. Der kleine Honigmarkt am Eingangstor wird sehr gut angenommen. Die Bienenleidenschaft erfasst nicht nur den Imker.

Wie sind Sie auf die Biene und zum Honig gekommen? „Als Förster bin ich naturverbunden. Ich achte auf Veränderungen der Umwelt, erlebe den Jahreszeitenlauf hautnah mit. Wer durch die Brille des Bienenhalters schaut, entwickelt einen präzisen Blick für Natur und den Wandel, den sie durchläuft. Das hat mich fasziniert. Als Förster und Imker reizte es mich doppelt, auf Wetter- und Klimaveränderungen sensibel zu reagieren.“

Ihre Freude an der Imkerei geben Sie nicht nur in Form von Honig weiter, richtig? „Stimmt. Es entstehen schöne Gespräche am Gartenzaun. Liebe zur Natur und zu den Bienen tragen viele im Herzen. Für Gruppen biete ich Führungen an und zeige dabei, wie der Honig ins Glas kommt. Das Interesse der Bienenfreunde ist für mich Anerkennung und Lohn zugleich.“

UNSERE ANGEBOTE

- saisonal abgestimmter Honig
- Bienenführungen für Gruppen
- Honigbotschafter

IMKEREI SCHÖNEWALDE STEPHAN THRUN

Ernst-Thälmann-Straße 35b
04916 Schönewalde
T. 0170 5520849
E. info@forst-gebersdorf.de



Das Weingut Gunter Schurig bietet Wein aus Elbe-Elster an.



Ein echter Selbstgemachter

WEINGUT GUNTER SCHURIG | LAUSITZ

UNSERE ANGEBOTE

- Weißer Rebling, Solaris, Regent, Cabertin
- Johanniter, Roter Rebling, Cabernet Cartis
- Roter Elbling, Preussisch Rotgold
- ArtHeim Galerie, Keramik, Fotografie
- Weinproben bis 26 Personen
- Spezialitäten aus dem Holzbackofen

WEINGUT GUNTER SCHURIG

Dorfstraße 11
04924 Bad Liebenwerda OT Lausitz
T. 0178 6680232
E. gunterschurig@gmx.de
www.weingut-schurig-lausitz.de

Es ginge ihm nicht um einen großen Wein, sondern um einen Selbstgemachten, erinnert sich Gunter Schurig an die Anfänge seiner Winzertätigkeit. „**Ein Selbstgemachter von einem Stück Land, das für ein kurzes Leben mir gehört**“, fügt er lächelnd hinzu. 1998 hatte Schurig begonnen, die ersten 99 Rebstöcke im Lausitzer Weingarten zu pflanzen. 2008 erhielt er die lang ersehnten Rebrechte und gründete das Weingut mit einer Rebfläche von 0,25 Hektar. 2009 standen bereits 1.000 Reben auf der Fläche.

„Jedes Jahr freue ich mich auf den neuen Wein, und ich glaube, er ist jedes Jahr etwas besser als der vom letzten Jahr“, sagt Gunter Schurig in fröhlichem Ton. Weinfreunde sind angehalten, nach Lust und Laune den Wein zum Essen zu genießen oder auf dem Weingut mit hauseigener Galerie vorbeizuschauen. Familie Schurig freut sich jedenfalls auf Besuche nach telefonischer Vereinbarung.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Exzellentes Wild- und Hausgeflügel aus eigener Haltung und Schlachtung

Geflügelspezialitäten im Hofladen

BERG-HOF OSTERODA | OSTERODA

Wer den Berghof in Osteroda ansteuert, ist eingeladen, Landluft zu schnuppern und die Nase hier und da in die Freigehege und Ställe des Geflügelbetriebes zu stecken. Denn genau das hat sich Inhaber Ronny Lange zum Ziel gemacht: Kundennähe durch Direktvermarktung. Umgekehrt kann es sich die Kundschaft nicht besser wünschen: **Genau zu wissen, wie und wo die Tiere, die zu nahrhaftem Fleisch werden, gelebt haben.** „Die Resonanz ist sehr gut. Seit zwei Jahren freuen wir uns über den wachsenden Zuspruch im Berghof. Wir arbeiten mit regionalen Partnern zusammen, die unser Sortiment beispielsweise durch Nudeln oder Öle ergänzen“, beschreibt Ronny Lange, was seinen Berghof-Laden bereichert. Darüber hinaus gibt es Spezialitäten wie Fasanenpastete, Hühnerfrikassee und natürlich täglich frische Freiland Eier von Huhn, Wachtel oder Perlhuhn.

Dank der mobilen Berghofläden auf vier Rädern wird auch die Hauptstadt mit den exzellenten Frischwaren versorgt. Spezialitätenlokale in Berlin, das Schloss Bellevue und die französische Botschaft gehören zur Kundschaft in der Metropole. Egal ob Perlhuhnbrust oder Weihnachtsgans – die Nachfrage nach Geflügelfleisch aus Osteroda ist in der Stadt und auf dem Land verdienstermaßen riesengroß.

UNSERE ANGEBOTE

- küchenfertiges (Wild-)Geflügel
- Fasan, Rebhuhn, Wachtel
- Wildente, Perlhuhn
- Wurstwaren von Hähnchen, Gans und Wild
- Freiland Eier, Wachteleierlikör
- Honig, Öle (Saisonwaren)

BERG-HOF OSTERODA GEFLÜGEL GMBH

Osteroda 10

04916 Herzberg (Elster) OT Osteroda

T. 03535 248433

E. info@wildfasanerie.de

www.wildfasanerie.de



Bei Katja Wiedner und Michael Balhar war die Bienerie Liebe auf den ersten Stich.



Deine Bienen, mein Honig, unser Glück

DIE BIENERIE | PRIEBEN

UNSERE ANGEBOTE

- sortenreiner Honig wie Robinie- oder Rapsblüte
- saisonale Honigmischungen
- Schnupperkurse für Bienenfreunde
- Neu-Imkerkurse

DIE BIENERIE

Dr. Katja Wiedner & Michael Balhar GbR
 Prießener Straße 21
 03253 Doberlug-Kirchhain OT Prießen
 T. 0162 3052602
 E. info@bienerie.com
 www.bienerie.com

Ideen, die in Eis und Schnee geboren werden, haben das Potenzial, zur heißen Liebe zu avancieren. Als Katja Wiedner und Michael Balhar den nördlichen Polarkreis bereisten, wärmten sich ihre Gedanken an der Planung der Bienerie. Eigenen Honig herzustellen und **naturnah zu leben, faszinierte das Paar**, sodass beide ihr bisheriges Leben auf den Kopf stellten, um einen Dreiseitenhof in Prießen zu kaufen. Alte Heimat, Lehre und Forschung wurden eingetauscht gegen ländliches Idyll.

„Wir sanieren alles ökologisch und bauen alte Obst- und Gemüsesorten an“, verrät Katja Wiedner, die reichlich zu Humusaufbau und Wasserhaltekapazitäten in Böden und zu Ernteerträgen geforscht hatte. „Mein Mann hat sich Wissen zur Bienenhaltung angeeignet und sich in Landesimkerverbänden engagiert. Wir halten etliche Völker und bieten Schnupperkurse und Neu-Imkerkurse an“, fügt Katja Wieder hinzu. Die geschmackvolle Etikettengestaltung trägt ihre Handschrift. Für sie sind die sympathischen Insekten ein kleines Glück: „Bienen verbinden, auch wenn sie stechen können. Ich teile zum Glück die Faszination für die Bienen. Doch häufig sage ich: ‚mein Honig‘, aber ‚deine Bienen‘, wenn es um heikle Handgriffe geht. **Honig verbindet – auch die Region und ihre Menschen.**“



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



”

Wir fühlen uns sehr wohl hier. Sind zu 100 Prozent angekommen. Wir möchten davon etwas zurückgeben, indem wir Elbe-Elster stärken.

Dr. Katja Wiedner, Die Bienerie



”

Das schönste Lob ist für mich eine glückliche Kundschaft, die ein gutes Bewusstsein für sich selbst und für ihre Umwelt im Herzen trägt.

Beate Bechler, Öko-Landwirtin





Eine feine Auswahl an Frischeprodukten und Öko-Rindfleisch schätzen die Kunden von Beate Bechler sehr.

Bio-Rindfleisch mit gutem Gewissen

ÖKOHOF GOTSGARTEN | SCHMERKENDORF

Beate Bechler ist Brandenburgs einzige Pfarrersfrau, die Traktor fährt und Rinder züchtet. Wer der Landwirtin die Hand schüttelt, spürt sofort, dass sie schwere Arbeit nicht fürchtet. Dass sie steinige Wege einfach geht und gute Gedanken wie selbstverständlich in die Tat umsetzt. Zum Beispiel den Erhalt der Schöpfung, aus dem sie eine umweltverträgliche Landwirtschaft und Fleischerzeugung ableitet. **Wo Schwerter zu Pflugscharen werden, wächst und gedeiht gutes Gesundes, das neues Leben nährt und wertvoll macht.**

Vor diesem Hintergrund baut Beate Bechler seit 1991 selbst das Futter für ihre 220 Highland-Rinder an, die der eigenen Zucht entstammen. Pro Jahr werden 55 Tiere geschlachtet. Der Bestand erneuert sich selbst. Im Hofladen ist so immer frisches Fleisch vorrätig. Es schmeckt und es macht glücklich. „Viele meiner Kunden sind sehr ernährungsbewusst. Sie möchten sichergehen, dass es den Tieren gut geht, dass sie ein positives Leben hatten. Gesundes Fleisch mit gutem Gewissen zu essen, schätzen sie sehr“, verrät Beate Bechler freimütig. Immer freitags öffnet sie ihren Hofladen, der neben Fleisch- und Wurstwaren vom Rind auch Bio-Frischwaren von Obst, Gemüse und Milchprodukten bis hin zu Backwaren bereithält.

UNSERE ANGEBOTE

- Bio-Fleisch- und Wurstwaren vom Hochland-Rind
- regionale Bio-Backwaren
- Milchprodukte, Lebensmittel, Obst und Gemüse aus biologischer Herstellung

ÖKOHOF GOTSGARTEN

Beate Bechler
Hofladen
Weststraße 6
04895 Falkenberg/Elster OT Schmerkendorf
T. 0177 4085890
E. oekohof.gotsgarten@t-online.de
www.gotsgarten.de



Mit Vielfalt und saisonalen Angeboten punktet der Hofladen der Agrargenossenschaft.



Regionale Leckerbissen auf dem Tisch

AGRARGENOSSENSCHAFT DOLLENCHEN/LIESKAU | LIESKAU

UNSERE ANGEBOTE

- Hofladen, Landfleischerei
- Imbiss und Mittagstisch
- mobile Verkaufswagen mit Wurst- und Fleischsortiment
- Tierhaltung und Pflanzenbau

AGRARGENOSSENSCHAFT EG DOLLENCHEN/LIESKAU

Dorfstraße 19
03238 Lichterfeld-Schacksdorf OT Lieskau
T. 035329 214
E. agdollenchen@t-online.de
www.ag-dollenchen-lieskau.de

Wer sich seiner Sinne bedient, wer hinsieht, riecht und schmeckt, der erkennt genau, welche Lebensmittel frisch und schmackhaft sind. Landfleischerei, Hofladen, Verkaufswagen und Imbiss der Agrargenossenschaft eG Dollenchen/Lieskau laden genau dazu ein. Rind- und Schweinefleisch wöchentlich frisch geschlachtet, dazu ein umfangreiches Wurstsortiment locken Kunden aus der Umgebung und aus den Großstädten an. **Sie schätzen, was sie selbst in Augenschein nehmen können:** Tiere in Freilandhaltung und Freilaufställen, die Futter erhalten, das auf den Äckern und Wiesen des Betriebes angebaut und geerntet wurde. Und genau das schmeckt man.

Davon überzeugt sich täglich die Stammkundschaft im hauseigenen Imbiss. Hier gibt es täglich selbst gekochte, abwechslungsreiche Mahlzeiten. Im benachbarten Hofladen wird das saisonale Angebot von Selbsterzeugern aus der Region abgerundet: Obst und Gemüse, Brot- und Backwaren, Milch- und Käseprodukte, Honig sowie Fisch. Auch werden Geschenke mit regionalem Charme individuell für jeden Anlass liebevoll zusammengestellt und im Präsentkorb oder beispielsweise als Wurststrauß sehr geschmackvoll arrangiert.



”

Direktvermarktung funktioniert nur, wenn die Kunden unsere Qualität schätzen, unsere Produkte kaufen und dies uns mit Treue belohnen. Unsere Mitarbeiter leisten dafür Großartiges.

Kerstin Pezda, Direktvermarktung



”

Meine Passion ist die Herstellung frischer und lebendiger Weine, die das Umfeld in allen Facetten widerspiegeln.

Rico Leonhardt, Winzer





Das Weingut Leonhardt verwandelt Wein in Lebensfreude.

Mit Ruhe zum perfekten Trinkgenuss

WEINGUT RICO LEONHARDT | BAD LIEBENWERDA

Wenn Rico Leonhardt ins Schwärmen kommt, muss es um Wein gehen. Denn der Winzer verbindet Fachkenntnis mit echter Begeisterung. Er lebt Gastlichkeit und pflegt eine tiefe regionale Verbundenheit. Sein Weingut bringt alljährlich besondere Weine heraus. Das dazugehörige Landhotel Biberburg beherbergt Gäste, die sich hier verwöhnen lassen dürfen. „**Weinanbau und Hotelbetrieb haben ein gemeinsames Ziel: Sie sollen Lebensfreude verspüren.** Mir macht diese Arbeit viel Spaß“, sagt Rico Leonhardt, der nach seiner Ausbildung zum Winzer in Meißen nach Bad Liebenwerda zurückgekehrt ist.

Er schätzt die Vielfalt seiner Arbeit und kann sich auf die Schützenhilfe seiner Familie verlassen. Sämtliche Angebote für Gäste, von Bootsausleihe, Streichelzoo bis hin zur Weinverkostung, sind gemeinschaftlich ausgedacht, getestet und für gut erachtet worden. Denn Ideen sind kostbar wie ein edler Tropfen. „Ich mag besonders den Flamingo Rotling. Er hat ein tolles Aroma, erinnert an rote Beeren und besitzt eine sehr sanfte Restsüße“, schwärmt der Winzer mit samtiger Stimme. Alle **Reben wachsen unter der Sonne Südbrandenburgs und reifen mit Ruhe und Zeit.** Genauso liebt es die Winzerfamilie. Genauso entsteht der perfekte Trinkgenuss im Weingut Leonhardt.

UNSERE ANGEBOTE

- Kerner, Silvaner, Cabernet Cortis
- Bronner, Weißer Traminer
- Gelber Kleinberger, Weißer Räuschling
- Mittlgrößer Roter Veltliner
- Verkaufautomat am Landhotel Biberburg mit regionalen Produkten

WEINGUT RICO LEONHARDT BAD LIEBENWERDA

Riesaer Straße 39
04924 Bad Liebenwerda
T. 0151 52557968
E. weingut@rico-leonhardt.de
www.rico-leonhardt.de



Die Röderland GmbH punktet mit regionalen Landwirtschaftsprodukten.



Engagement bringt uns voran

RÖDERLAND GMBH | BÖNITZ

UNSERE ANGEBOTE

- ganzjährig Speisekartoffeln wie Adretta und Laura, Futterkartoffeln
- Futtergetreide (Weizen, Schrot, Mais)
- Futtermittel (Geflügel und Vierbeiner)
- Heu, Stroh, Düngemittel
- Bauern- und Direkterzeugermärkte

RÖDERLAND GMBH

Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft
Hauptstraße 2
04924 Uebigau-Wahrenbrück OT Bönitz
T. 035341 2168
E. roederland-gmbh@t-online.de

Die Röderland GmbH ist ein Flaggschiff unter den großen Agrarbetrieben zwischen Elbe und Schwarzer Elster. Mit 33 Beschäftigten und 2500 Hektar zu bestellender Fläche betreibt sie verantwortungsvoll und energiegeladen Landwirtschaft im großen Stil. Bekannt durch die **Bönitzer Speisekartoffeln, die Qualität und Geschmack auf die Teller bringen**, steht das Unternehmen für echte Leistungsstärke. Sie zeigt sich im ambitionierten Tagesgeschäft: Vermehrung und Kultivierung von Marktfrüchten, Getreide, Futter und Saatgut, der Haltung, Zucht und Mast von Nutz- und Schlachtvieh sowie der Erzeugung von Milch, organischen Düngestoffen und Energie.

Geschäftsführer Steffen Höppner ist dafür immer in Bewegung: „**Wir werden nicht gerade von der Politik gestreichelt, geben aber unser Bestes, um voranzukommen**“, bleibt er zuversichtlich. Alle zwei Jahre organisiert er mit dem flotten Team einen Tag der offenen Tür. Bauernmarkt, Technikschaue und Kinderprogramm sorgen dann für noch mehr Leben im Betrieb. Dann sind auch die Schüler der Grundschule Uebigau-Wahrenbrück mit im Boot. Sie zeigen ihren Schaugarten, den sie im Unterricht angelegt und gepflegt haben. Beispielhaftes Engagement für die Region!



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



”

Wir organisieren mehrmals im Jahr Bauern- und Direkterzeugermärkte, die in der Region sehr gut angenommen werden.

Steffen Höppner, Geschäftsführer





Die Teichwirtschaft Thalberg ist ein Geheimtipp für Fischliebhaber und Angler.



Feinster Fisch für fürstliche Tafelfreuden

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG | THALBERG

UNSERE ANGEBOTE

- Frischfisch wie Karpfen, Forellen, Graskarpfen, Hechte und Schleie
- Fischbesatz für Gartenteiche
- Räucherfisch
- Bereitstellung von Angelplätzen

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Familie Richter
Bad Liebenwerdaer Straße 39
04924 Bad Liebenwerda OT Thalberg
T. 035341 2925
E. richterson@yahoo.de
www.teichwirtschaft-thalberg.de

Seit Hunderten Jahren wird eine uralte Teichlandschaft bei Thalberg von frischem Quellwasser gespeist. Hier wuchsen Fische heran, die einst die Tafelfreuden der Kurfürsten natürlich verfeinerten.

Diese Karpfen und Hechte sind noch heute ein besonderer Genuss, der in Elbe-Elster seinen Ursprung hat. Das von Familie Richter unterhaltene Gelände der Teichwirtschaft umfasst 87 Hektar mit einem Anteil von 70 Hektar Gewässerfläche. **Ein großzügiges Paradies für Angler, Fischliebhaber und Naturbegeisterte**, die hier von Anfang März bis Ende November ihrer Leidenschaft mit und ohne Fischereischein nachgehen dürfen.

Wer Geduld und ein ruhiges Händchen mitbringt, wird schon bald Karpfen, Schleie und Hechte an die Angel oder ins Netz bekommen. Fischen wird gerade hier zum besonderen Vergnügen. Die malerische Teichlandschaft gehört zweifelsfrei zu den schönsten Orten des Landkreises. Birkenwäldchen, Schilfsäume und üppigstes Grün spiegeln sich auf der Wasseroberfläche und machen das Angelvergnügen zum Naturerlebnis erster Klasse.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Der Schliebener Weinbau-Verein belebt Tradition, Geschichte und ein starkes Miteinander.

Wein als feinster Lebenssaft

WEINBAUVEREIN | SCHLIEBEN

Die Schliebener haben es bewiesen: Es ist ein ansteckender Magnetismus, der von Menschen ausgeht, die naturverbunden sind und gemeinsam eine jahrhundertealte Anbautraditionen pflegen möchten. Seit 1992 werden in der Stadt auf dem Langen Berg die ursprünglichen Rebflächen wieder bebaut. Das etwa ein Hektar große Areal wird rein ehrenamtlich vom Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben bewirtschaftet. Allein diesem Engagement ist es zu verdanken, dass der Weinberg als **lebendes Naturdenkmal** erhalten bleibt und mit der historischen Kellerstraße ein **einmaliges agrarhistorisches Ensemble** bildet.

„Es macht uns schon ein wenig stolz, aus eigener Kraft solch ein Projekt bereits dreißig Jahre lang mit Leben zu erfüllen“, sagt Vereinsvorsitzende Anette Engel. Vom Pflingsingen über Weinlese und Kellerstraßenfest bis hin zum Martinsgansessen stemmt der Verein ein starkes Programm. Die Geheimrezeptur für so viel Power liegt im Wein selbst, der längst zum Lebenssaft der schönen Stadt Schlieben avanciert ist.

UNSERE ANGEBOTE

- trockene und halbtrockene Weine der Rebsorten Müller-Thurgau, Regent und Bacchus
- Holrickenzauber – ein Cuvée aus den Sorten Müller-Thurgau und Bacchus

VEREIN ZUR FÖRDERUNG DES HISTORISCHEN WEINBAUS IN SCHLIEBEN E.V.

Ernst-Thälmann-Straße 25
04936 Schlieben
T. 035361 80021
E. weinbau-schlieben@web.de
www.weinbau-schlieben.de



Der Biohof Werenzhain etabliert höchste ökologische Standards in Elbe-Elster.



Demeter-Qualität aus Elbe-Elster

BIOHOF WERENZHAIN | WERENZHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- Gemüse aus eigenem Anbau
- Eier und Schaffleisch in Demeter-Qualität
- Vermehrung von Bio-Saatgut für den Verein Kultursaat e. V.

BIOHOF WERENZHAIN

Felix Bengs
 Werenzhainer Hauptstraße 102
 03253 Doberlug-Kirchhain OT Werenzhain
 T. 0176 24461380
 E. felix.bengs@posteo.de
www.biohof-werenzhain.de

Vor vier Jahren führte ein schöner Zufall Felix Bengs in den Landkreis. Er suchte nach einem Bauernhof, der für seine ambitionierten Pläne geeignete Flächen mitbrachte. In Werenzhain wurde er fündig. Er zog mit der Familie von Süddeutschland hierher, um sich als Landwirt eine eigene Existenz aufzubauen. Er stellte die Landwirtschaft um, durchlief die **anspruchsvolle Demeter-Zertifizierung** und suchte Partner.

„Unser Gemüse wird von der Bio-Kiste Lausitz vertrieben, auch kauft die Gastronomie bei uns ein“, freut sich der Bio-Landwirt, dem es an Ideen für sein Unternehmen nicht mangelt. Um einer naturverträglichen, nachhaltigen Kreislaufwirtschaft Rechnung zu tragen, begann er, eigenes Saatgut zu züchten und Tiere zu halten. Eine Mutterkuhherde, die ganzjährig auf der Weide lebt, zählt ebenso dazu wie Hühner und Schafe. An einem saisonal bestückten Verkaufsstand finden Kunden genau das, was auf dem Hof selbst erzeugt wird: Eier und Gemüse von allerfeinster Qualität, die nun in Elbe-Elster üppig gedeiht und tiefe Wurzeln schlägt.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Petra Wetzel bringt Gesundes aus der Niederlausitzer Heide auf den Tisch.

Fruchtaufstriche mit einer Dosis Glück

NIEDERLAUSITZER HEIDEMANUFAKTUR | HOHENLEIPISCH

Wenn Petra Wetzel drei Wünsche frei hätte, dann käme ihr sofort ihr Trio in den Kopf. Drei fruchtige, leckere Aufstriche, die Frühstück, Vesper und Abendbrot zu einer runden Sache werden lassen. Sie heißen so, wie sie verzehrt werden dürfen: „Vornweg – Dazwischen – Hinterher“.

Die Manufaktur-Inhaberin aus Hohenleipisch lässt sich in Sachen Geschmack nie auf halbe Sachen ein. Sie stellt **Liköre, Aufstriche und Konserven aus regionalen Früchten und Gemüsearten** her und liefert das Erlebnis gleich dazu. „Ich denke, es gibt eine Verbindung zwischen Geschmackssinn und äußerer Wahrnehmung. Ich wandere mit Gästen und Einheimischen durch die Niederlausitzer Heide, führe sie durch das Loben-Moor und picknicke mit ihnen auf endlos weiten Streuobstwiesen“, verrät die Kennerin der Heidelandschaft. Neben Hunderten Obstsorten, Kräutern und Gemüsearten gedeiht hier etwas selten Gewordenes: der glückliche Mensch. Er bevorzugt das, was schmeckt. Für gewöhnlich immer und überall. Und vorneweg, dazwischen und hinterher sowieso.

UNSERE ANGEBOTE

- Ansatzliköre von Frucht- bis Kräuterlikör
- Gourmet-Sirup, Gourmet-Fruchtaufstrich
- Chutneys, Gewürz-Salze, Gewürz-Öle
- Verkostung für Besuchergruppen
- Geschenkservice für Firmen und Vereine
- Touristische Gruppen-Angebote

NIEDERLAUSITZER HEIDEMANUFAKTUR

Petra Wetzel

Bahnhofstraße 15

04934 Hohenleipisch

T. 03533 7823

E. wetzel.petra@gmx.de

www.niederlausitzer-heidemanufaktur.de



Alpaca Island produziert Wollprodukte
und beherbergt Gäste.



Kuscheltiere und Seelenwärmer

ALPACA ISLAND | HOHENBUCKO

UNSERE ANGEBOTE

- Sohlen, Bettwaren und Socken aus Alpakawolle
- Trekkingtouren und Spinnkurse
- Übernachtungen in Tiny Houses und Sleeperoo Würfeln
- Zuchttiere und Deckhengste

ALPACA ISLAND

Schellack & Partner
Dorfstraße 46
04936 Hohenbucko
T. 035364 559696
E. info@alpaka-shop24.de
www.alpaca-island.de

Mathias Schellack hält Alpakas und stellt aus deren Wolle nicht nur Schuheinlagen her, sondern „Seelenwärmer“. „**Käsemauken adé**“ bringt die Vorzüge dieser Sohlen auf den Punkt. Kein Schwitzen, kein Wärmestau, sondern Luftaustausch – dank durchlässiger Alpaka-Hohlfasern. Für viele Züchter sind sie Abfall. Nicht für Mathias Schellack. Er nutzte, was andere entsorgen, und kreierte die „**Seelenwärmer**“ für alle, die mit beiden **Beinen im Leben stehen und es lieben**. Nachhaltig lieben. Das gibt er gern weiter, auch an Reisende sowie Gäste.

Sie dürfen gern im Hofladen stöbern und bei ihm auf Alpaca Island sogar Urlaub machen: Übernachtungen im waldgelegenen Tiny House oder im Schlafwürfel mit Morgenduft, Windgeflüster und Picknick unter den spatzenfrenchen Blicken der Tiere. Dazu Alpaka-Wanderungen durch Wald und Wiese. Da fängt fast jeder an zu träumen. Genau das hat Mathias Schellack nicht verlernt. „Meine Frau und ich träumten von einem neuen Leben. Wir standen vor der Frage: **Bodensee oder Brandenburg? Letzteres war und ist für uns erste Wahl**“, bekennt der einstige Berufssoldat, der seinen Glauben an eine bessere Welt täglich in die Tat umsetzt.



■ Hofverkauf

■ eigener Onlineshop

■ Onlinepartner

regionaler Handel



”

Ich nutze, was andere entsorgen. Nachhaltigkeit ist bei uns ein gelebtes Geschäft. So entstehen aus Alpakahohlfasern unsere ‚Seelenwärmer‘.

Mathias Schellack, Inhaber von Alpaca Island





Die Galle GmbH ist ein verlässlicher Partner in Wald und Forst.



Bärenstark für natürliche Kreisläufe

GALLE GMBH | GROSSBAHREN

UNSERE ANGEBOTE

- Kompostierung von Grünschnitt
- Verkauf von verschied. Pflanzsubstraten
- Forstarbeiten, Holzernte, Gehölzpflege
- Renaturierung und Rekultivierung
- Garten- und Landschaftsbau
- Wildschutzzäune u. v. m.

GALLE GMBH

Am Flugplatz 1
03249 Sonnewalde OT Großbahren
T. 035323 689160
E. info@galle-gmbh.de
www.galle-gmbh.de

Inzwischen beschäftigt das Landschafts- und Forstunternehmen 45 Mitarbeiter. Und es könnten noch ein paar mehr sein. Von Forst- und Waldpflege, Garten- und Landschaftsbau bis hin zur Kompostierung leistet das Team im Hause Galle einen bärenstarken Dienst. Passend dazu grüßt im Eingangsbereich ein übergroßer, breitschultriger Bär. Das Firmenmaskottchen **scheint schützend über Wald, Natur und Mensch zu wachen**. Ein Bild, das zu einem Versprechen wird.

Jenny Kallinich, die engagiert in Marketing und Vertrieb wirbelt, weiß darum: „Wir sorgen dafür, alle anfallenden Materialien in natürliche Kreisläufe zurückzuführen. Baumschnitt wird zu Grünschnittkompost verarbeitet. Was aus der Natur kommt, soll der Umwelt wieder zugeführt werden“, nennt sie einen Leitsatz, der vom Unternehmen gelebt wird. **RAL-Gütesiegel und Zertifizierungen etikettieren, was mit Herz, Hirn und Bizeps täglich vom Team umgesetzt wird.**

Mit modernstem Gerät sind Forstarbeiter und Gärtner täglich unterwegs. In der Holzernte, beim Rekultivieren und Renaturieren. Im Sommer feiert das gesamte Team ausgiebig auf dem Firmengelände. „Die Tore bleiben auch dann immer offen, denn es sind unsere Kunden, die uns bärenstark machen“, so Jenny Kallinich.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



”

Mit Mut fangen die schönsten Geschichten an. Mit Weitsicht und Optimismus werden sie fortgeschrieben. Das erlebe ich täglich bei unserer Arbeit.

*Jenny Kallinich,
Vertrieb und Marketing Galle GmbH*



Naschkatzen

CAFÉS UND BÄCKEREIEN

29 | Konditorei & Café Beeg

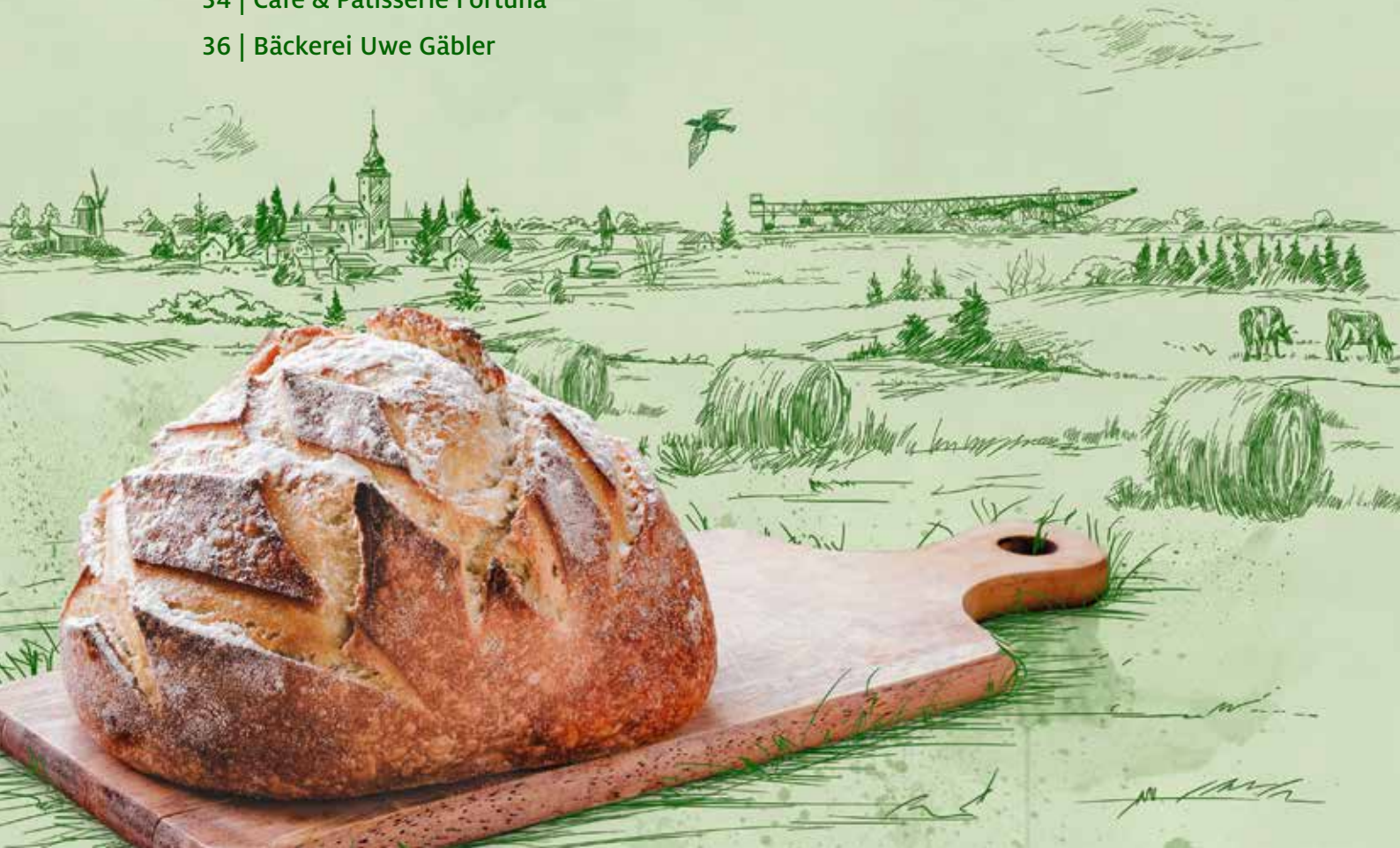
30 | Der Brot Graf

31 | GERALDINE Konditorei, Café & Patisserie

32 | Bäckerei Dorn

34 | Café & Patisserie Fortuna

36 | Bäckerei Uwe Gäbler





Im Café Beeg wird zeitgemäße Gastlichkeit zum preisgekrönten Familienrezept.

Kenner kaufen beim Konditor

KONDITOREI & CAFÉ BEEG | BAD LIEBENWERDA

Ein Ritterschlag besonderer Art ging auf die Häupter der Konditorfamilie Beeg in Bad Liebenwerda nieder. Restaurantguru, eine der führenden Online-Gastronomie-Plattformen, kürte das Lokal zum besten Kaffeehaus der Stadt. Die Gründe: Persönlichkeit, freundliche Bedienung, Gemütlichkeit und feine Geschmackskultur – alles scheint in dem 162 Jahre alten Traditions-Café sehr stimmig. **Sinne, Geist und Seele feiern hier ein Fest.** Es gibt traditionelles Backwerk, selbst gemachtes Eis sowie vegane und vegetarische Angebote. Dazu die besondere Tortenkunst vom Konditor Wilhelm Claudius Beeg. Das Können wurde ihm in die Wiege gelegt. Jedes Werk ist etwas für den Gaumen und für die Augen.

Das Café hat aber noch mehr zu bieten. **Die kleinste Eismanufaktur der Welt mit 365+ Möglichkeiten, ein Törtchenmobil** – beides buchbar. Zudem sind besondere Wünsche Beegs Spezialität: Kaffeekränzchen in der Künstlerwerkstatt? Kaffeestubenbetrieb ist besonders reizvoll in solch ungewöhnlichen Locations, denn hier tummeln sich viele alte Teddybären und sorgen für Gemütlichkeit und Kuschemomente. Die Kunden honorieren all das mit Treue und einem kräftigen Nachschlag süßer und feiner Leckereien, denn hier wird mit Liebe gefertigt.

UNSERE ANGBOTE

- Tortenkunst
- Brot- und Brötchenspezialitäten
- Vegetarische und vegane Angebote
- Kuchen und Feingebäck
- Kleinste Eismanufaktur der Welt
- Törtchenmobil

KONDITOREI & CAFÉ

Konditormeister Dieter Beeg
Rossmarkt 1
04924 Bad Liebenwerda
T. 035341 10324
E. info@cafe-beeg.de
www.cafe-beeg.de





Der Brot Graf verwandelt Bio-Backwaren und natürliche Leckereien in fürstliche Tafelfreuden.



Brotbacken mit persönlichem Flair

DER BROT GRAF | HERZBERG (ELSTER)

UNSERE ANGEBOTE

- Bio-Backwaren und Kuchen frei von Zusatzstoffen in zertifizierter Bioqualität
- Verwendung eigener Sauerteige
- 90 Prozent Mehle aus Brandenburg
- Bio-Burger, Suppengrün-Suppen
- Abendveranstaltungen, Mietlokal

DER BROT GRAF

Christian Graf
Torgauer Straße 6
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 2480799
E. kontakt@der-brot-graf.de
www.der-brot-graf.de

Christian Graf ist Bäckermeister aus Leidenschaft. Wenn er seiner Passion nachgeht, dann tut er das mit Fleiß, echtem Gesundheitsbewusstsein und mit Freude. Wie ein beherzter Gastwirt sucht er gern das Gespräch mit Kunden. Geht auf Wünsche ein, berät und berücksichtigt Ernährungsbesonderheiten. Aber auch für manchen hinter-sinnigen Spaß ist er zu haben. Mit seiner „Kifferkruste“ setzte er ein augenzwinkern-des Zeichen dafür, Hanf auch im Lichte seiner vielen positiven Eigenschaften für die Gesundheit wahrzunehmen.

Sein Café ist mit dem neuen Standort in der Torgauer Straße 6 ein Stück näher in die Stadt-mitte gerückt. Es verspricht **ein besonderes Flair – ein einladender, geschmackvoller Stilmix mit moderner, persönlicher Note**. Hier erwarten den Kaffeehausgast Bioback-waren, Kuchen, ein gesunder Mittagstisch, Snacks und die sensationellen Patisserie-Spezialitäten von Geraldine. Gekrönt von einer Tasse Kaffee aus der kleinen Kaffeerös-tereie aus Herzberg, fühlt sich ein jeder sehr herrschaftlich, wenn der Brotgraf und die Törtchenkönigin Geraldine die gemeinsamen Pforten ihres Schlemmerpalastes öffnen.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Konditorin und Weltenbummlerin Geraldine Lösche macht Törtchen und Torten zum Kunstwerk.

Süße Leckereien genießen

GERALDINE – CAFÉ & PATISSERIE | HERZBERG (ELSTER)

Würde man ein Törtchen fragen, wie es gern sein würde, so würde es sagen: **„Natürlich, appetitlich, kulinarisch anspruchsvoll, handwerklich sehr gut gemacht und ein klein wenig einzigartig.“** Geraldine Lösche ist keine, die viel redet – dafür beherrscht sie die Kunst des Zuhörens und die Sprache gehobener Süßspeisen, Desserts und Torten. Gelernt hat sie all das auf Reisen: zuhause in Senftenberg, in Stuttgart, in Salzburg und Australien. Besonders die Zeit im Salzburger Spitzen-Restaurant Ikarus im Hangar-7 hat sie geprägt. Dort wurde ihr eine besondere Ehre zuteil: Sie durfte die Hochzeitstorte ihres Chefs kreieren. Ein Ritterschlag für die junge Frau, die mit Meistertitel im Gepäck nun selbst das Ziel hatte, ein eigenes Lokal zu eröffnen.

Über Senftenberg führte ihr Weg nach Herzberg, wo sie zusammen mit Bäckermeister Christian Graf in der Stadtmitte ein Café betreibt. **Neben köstlichem Feingebäck von Macarons bis Petits Fours buhlen raffinierte Torten und Törtchen um die Gunst aller Genießer.** Zu festlichen Anlässen darf man sich gern die erstklassigen Gaumenfreunden bestellen und nach Hause holen. Geraldine Lösche berät gern und freut sich über individuelle Anfragen.

UNSERE ANGEBOTE

- Hochzeits- und Thementorten
- Sweet Tables
- tägliches Törtchenangebot
- Macarons, Petits Fours
- ganzjährig selbst gemachtes Eis
- Torten- und Kuchenbuffets

GERALDINE KONDITOREI, CAFÉ & PATISSERIE

Torgauer Straße 6
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 4858265
E. geraldineloesche@gmail.com
Instagram: @patisseriegeraldine

”

Mit regionalen Zutaten
haben wir immer gute
Erfahrungen gemacht.
Auf Vor-Ort-Qualität zu
setzen, lohnt sich.

Stefan Dorn, Inhaber Bäckerei Dorn





Brotbacken als Königsdisziplin. Gern ist Brot-Sommelier Paul Müller mit Leidenschaft dabei.

Backen mit Ideen und Abwechslung

BÄCKEREI DORN | WAHRENBRÜCK

Brot ist eines der ältesten Lebens- und Genussmittel. Es nährt, es schmeckt und fasziniert. Stefan Dorn, Inhaber der Bäckerei Dorn, ist mit Leidenschaft Bäckermeister. In seiner Backstube finden sich nicht nur die klassischen Zutaten, sondern viele **saisonale Köstlichkeiten regionaler Produzenten**. „Ich probiere gern Neues aus. Das macht Spaß, besonders, wenn unsere Kundschaft beim Brotkauf auf Abwechslung setzt“, verrät Stefan Dorn, warum er sich gern zu neuen Brotkreationen hinreißen lässt.

Sorten wie „Rotkohl-Walnuss“ und „Rote-Bete-Backpflaume“ zählen dabei zu den eher bodenständigen Brotsorten. Das Dreikornbrot „Grünkohl mit Knacker“ zeigt dagegen ungebremste Experimentierfreude. Der hauseigene Brotsommelier Paul Müller steht bei jeder neuen Brotkreation Pate und bringt sein Fingerspitzengefühl beim Würzen und Kombinieren verschiedener Geschmacksrichtungen ein. Gemeinsam bäckt das Team gern auch vor dem Geschäft im mobilen Holzbackofen. **Dann ist der ganze Landstrich angehalten, sich dem verführerischen Brotduft zu ergeben**. Besonders in der Vorweihnachtszeit, wenn Brot und Kleinbackwaren gemeinsam mit Stollen und Plätzchen zu noch mehr Genussfreuden verführen.

UNSERE ANGEBOTE

- klassisches Backwerk wie Brot und Brötchen
- wechselnde Brotvariationen wie Schwarze-Elster-Baguette, Pauls Senfkruste, Bierstangen und Hanfbrot
- Torten und feine Konditoreiwaren

BÄCKEREI DORN

Stefan Dorn
Torgauer Straße 14
04924 Uebigau-Wahrenbrück,
OT Wahrenbrück
T. 035341 94436
E. dorn-wahrenbrueck@t-online.de



Neu eröffnetes Traditionshaus im Herzen der Sängertstadt: Café und Patisserie Fortuna



Ein Kaffeehaus für Glücksschwärmer

CAFÉ & PATISSERIE FORTUNA | FINSTERWALDE

UNSERE ANGEBOTE

- Nusstorte, Haustorte und Frankfurter Kranz
- Schweinsohren aus Butterblätterteig
- saisonale Joghurt-Frucht-Torten
- Schokoladenschiffchen
- Geschenkideen wie Geschenktorten und Hochzeitstorten

CAFÉ & PATISSERIE FORTUNA

Christian Müller
 Berliner Straße 29
 03238 Finsterwalde
 T. 03531 8017
 E. info@konditorei-fortuna.de
www.konditorei-fortuna.de

Würde man die Göttin des Glücks fragen, welches Kaffeehaus ganz nach ihrem Geschmack ist, so würde sie wohl das kürzlich wieder eröffnete Café Fortuna in Finsterwalde wärmstens empfehlen. Stolze 112 Lenze hat es gesehen, mehr als hundert Jahre davon am heutigen zentralen Standort in der Berliner Straße. Konditormeister und Koch Christian Müller hängt an dem Familiengeschäft. Er lebt und arbeitet in München, bewahrte sich jedoch stets die Verbundenheit zur Heimat. Ganz frisch zum Sängerfest 2022 eröffnete er das Café neu, modernisiert und dem **Glanz des Wiener Kaffeehausstils** verpflichtet.

„Der große Nachhall hat uns viel Freude gemacht. Unser Team vor Ort bringt Schwung und Ideen mit, sodass ich guten Gewissens mit einem Bein in München und mit dem anderen in Finsterwalde stehen kann“, ist Christian Müller glücklich. **Geschäftspartnerin Diana Palm brachte guten Geschmack in Form eines handverlesenen Weinsortimentes ein, sodass Geschenke und Genussartikel den stilvollen Kaffeehausbetrieb bereichern.** Mit klassischen Torten und kreativen Leckereien wie Schokoladenschiffchen hat die Fortuna-Besatzung den idealen Hafen im Herzen Finsterwaldes gefunden. Dort, wo Gesang und Geselligkeit in Verbindung mit gutem Kaffee zu regionalen Glücksbringern werden.



”

Liebe und Beruf haben mich nach München geführt. Die Familientradition holt mich zurück. Beides passt gut unter den Konditor-Hut.

*Christian Müller,
Konditormeister und Inhaber des Café Fortuna*





Die Bäckerei Gäbler setzt auf Geschmack, Familientradition und Zukunft.



Brotbacken ganz ohne Klimbim

BÄCKEREI UWE GÄBLER | DOBERLUG-KIRCHHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- Brot und Backwaren
- Kleinbackwaren und Gebäck
- klassische Kuchen und Torten
- Tortenkreationen für diverse Anlässe

BÄCKEREI UWE GÄBLER

Dr.-Wilhelm-Külz-Straße 7
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 2214
E. info@baeckerei-gaebler.de
www.baeckerei-gaebler.de

Getreide, Hefe, Wasser und Salz – mehr braucht es nicht, um Bäckermeister Uwe Gäbler glücklich zu machen. Vor allem pur sollen die Zutaten für das in seiner Backstube hergestellte Brot sein. Nachprüfen kann diese Echtheit jeder, indem er das duftende, knusprige Brot in die Hände nimmt und daran genüsslich riecht. Bereits in vierter Generation hat sich Familie Gäbler dem Bäckerhandwerk verschrieben. **„Tradition hat Zukunft“** ist für sie ein gelebter Leitsatz. So wurde 2022 die Bäckerei durch einen Etagenbackofen, der Energierückgewinnung und verbesserte Energieeffizienz sicherstellt, modernisiert.

Für Uwe Gäbler ist es zudem selbstverständlich, dass er sein Mehl aus der Region bezieht. Ähnlich verhält es sich mit dem hauseigenen Sauerteig. Er wird selbst hergestellt und täglich geprüft und für gut befunden. **„Die Güte unseres Brotes basiert auf reinen Zutaten, Zeit und beständig gepflegtem Wissen.** Dafür arbeiten wir Hand in Hand“, spricht Uwe Gäbler für sein Team, das aus Gesellen und Meistern besteht. Ein jeder von ihnen weiß, dass Geschmack kein Fertigprodukt ist, sondern reift und harmonisch wird, wenn sich Ruhe und Handarbeit zu echtem Genuss verbinden.

Grillmeister

FISCH, FLEISCH UND FEINKOST

38 | Fischräucherei Suhr

40 | Fleischerei Weiland

42 | Fleischerei Hauptvogel

44 | Fleischerei Kniesche

45 | Roßschlächterei Alfred Christen





Familie Suhr sorgt mit Fisch und eigener Räucherei für kulinarische Abwechslung.



Fisch ist unsere Leidenschaft

FISCHRÄUCHEREI SUHR | LANGENNAUNDORF

UNSERE ANGEBOTE

- stets frischer Fisch von Aal über Hering bis Zander
- Platten mit Meeresfrüchten, nach individuellen Wünschen zusammengestellt
- täglicher Mittagstisch
- Salate und Feinkost

FISCHRÄUCHEREI SUHR GMBH

Dorfstraße 28 a
04938 Uebigau-Wahrenbrück
OT Langennaundorf
T. 035365 87455
E. info@fisch-suhr.de
www.fisch-suhr.de

Wer Fisch liebt, kennt Fisch Suhr aus Langennaundorf. Seit mehr als dreißig Jahren ist der Fischhandel mit hauseigener Fischräucherei die ideale Adresse für Frischfisch, Räucherfisch, für Meeresfrüchte, Marinaden und Feinkostsalate. Langennaundorf ist der Heimathafen der Familie. **Fisch-Liebhaber finden dort alles, was ihr kulinarisches Herz begehrt.**

„Mit einer ganzen Flotte von Verkaufswagen sind wir zwischen Wittenberg, Torgau, Vetschau und Jessen sowie in fast allen Städten Elbe-Elsters auf den Wochenmärkten unterwegs. Mit insgesamt 16 Mitarbeitern versorgen wir die Region mit frischem Fisch und Fischerzeugnissen“, freut sich Katharina Suhr, die zusammen mit Bruder Robert seit 2019 die Geschicke des Unternehmens in den Händen hält. Was die Eltern mühevoll aufbauten, floriert inzwischen. Das legendäre Matjesfest ist beliebt und stets sehr gut besucht. Neues wird beherzt angegangen. „Fisch ist unsere Leidenschaft. Das Matjesfest setzt auf Genuss, Geselligkeit und Musik. Neu ist unsere Teilnahme am Weltfischbrötchentag im Mai. **Wir verbinden gutes gesundes Essen mit echter Gastlichkeit.** Wir mögen es regional, aber auch exotisch. Die Mischung stimmt“, spricht Katharina auch für den Rest der Familie Suhr.



”

Wir probieren gern Neues
aus und mögen Vielfalt.
Fisch gehört für uns
zum guten Essen dazu.
Und ein Fischbrötchen
geht eigentlich immer.

*Katharina Suhr,
Inhaberin der Fischräucherei Suhr GmbH*



”

Fünzig Prozent Tradition,
fünzig Prozent Zeitgeist
und Neues. Diesem
Leitsatz folge ich.

*Matthias Weiland,
Inhaber der Fleischerei Weiland*





In der Fleischerei Weiland greifen Tradition und Neues ineinander.

Von Menschen und Mönchen

FLEISCHEREI WEILAND | DOBERLUG-KIRCHHAIN

Wenn Matthias Weiland mal Pause macht, dann muss es bodenständig und stimmig zugehen. Ein frisches Hackepeterbrötchen, gut gewürzt, dazu heißer Kaffee und die Tageszeitung. Seit fünf Generationen befindet sich die Doberlug-Kirchhainer Fleischerei im Familienbesitz. Vater, Sohn und Azubi arbeiten Hand in Hand. **Tradition und Neues greifen ineinander.** So finden sich in Weilands Fleischereigeschäft am Kirchhainer Markt Wurstsorten, die schon den Urgroßeltern schmeckten. Genauso haben Grillspezialitäten und Vegetarisches einen festen Platz im Haussortiment.

Mit dem „Wilden Mönch“ entstand eine besondere Salami-Kreation. Sie enthält den in Zeischa in Elbe-Elster kultivierten Mönchspfeffer, den einst die Zisterzienser-Mönche im Kloster Dobrilugk anbauten. Sie waren die Pioniere Ostelbiens und brachten Fortschritt in diese waldreiche Gegend. „Hier kommt das regionale Wildfleisch ins Spiel. Es passt hervorragend zu unserem Gesundheitsbewusstsein, das auf **unverfälschte, reine Naturprodukte** setzt. Zugleich ist es Rückbesinnung, denn Wild war die Leidenschaft der Menschen früherer Zeiten“, umreißt der Handwerksmeister die Geschichte seiner Salami-Neuschöpfung im knackigen Kaffeepausenformat.

UNSERE ANGEBOTE

- Fleisch und Wurstwaren aus eigener Produktion
- abwechslungsreicher Mittagstisch
- Partyservice
- Wild- und Grillspezialitäten

FLEISCHEREI WEILAND

Inh. Matthias Weiland
 Leipziger Straße 37
 03253 Doberlug-Kirchhain
 T. 035322 34400
 E. matthias@fleischerei-weiland.de
www.fleischerei-weiland.de



In der Warentheke der Fleischerei Hauptvogel landet, was auch der Familie schmeckt.



Wiener auf die Hand als Qualitätsgarant

FLEISCHEREI HAUPTVOGEL | DOBERLUG-KIRCHHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- Fleisch und Wurst aus eigener Herstellung
- warme und kalte Spezialitäten wie Spanferkel und Kesselgulasch
- Partyservice und Lohnschlachtungen
- Präsentkörbe

FLEISCHEREI HAUPTVOGEL

Tino Hauptvogel
Akazienweg 11
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 2701
E. fleischereihauptvogel@yahoo.com
www.fleischerei-hauptvogel.de

Wer in der Fleischerei Hauptvogel einkauft, nimmt nicht nur Frische und Qualität mit nach Hause, sondern auch **die Gewissheit, dass Fleisch und Wurst nicht mehr als zehn Kilometer hinter sich haben**. Fleischer Tino Hauptvogel legt großen Wert darauf, dass die Tiere, die er verarbeitet, aller kürzeste Wege hinter sich haben. Aus dem Nachbarrort Prießen kommen die Schweine, die Rinder aus der unmittelbaren Umgebung. Jede Woche werden die Schweine geschlachtet, alle vierzehn Tage ein Rind. Verarbeitet wird alles so, wie es der Doberluger in der bekannten Fleischerei Donner einst von der Pike auf gelernt hat. Heute ist er selbst Inhaber der ehemaligen Fleischerei Donner, die ihm einen guten Start ins Berufsleben verschafft hatte.

„Ich freue mich immer, wenn sich meine beiden Jungs eine Salami oder eine Wiener schnappen und postwendend wieder auf Achse sind. Wenn es ihnen und uns schmeckt, können wir auch guten Herzens unserer Kundschaft alles empfehlen“, sagt Tino Hauptvogel mit einem Augenzwinkern. Neben dem Ladengeschäft bietet der Fleischer auch Partyservice und Lohnschlachtungen an. Seine beliebten Wurstgläser vertreibt inzwischen auch der Profi-Baumarkt. Insgesamt reichlich Arbeit, die den Doberluger voll und ganz erfüllt.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



”

Wir vergrößern unsere Geschäftsräume und haben alle Hände voll zu tun. Am Ende wünschen wir uns einen Hofladen mit einer regionalen Angebotspalette.

*Tino Hauptvogel,
Inhaber der Fleischerei Hauptvogel*





*Fleischerei Markus Kniesche kreiert deftig
Geschmackvolles mit viel Lokalkolorit.*



Echte Haus-Spezialitäten, die schmecken

FLEISCHEREI KNIESCHE | SCHÖNBORN

UNSERE ANGEBOTE

- Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung
- Hausspezialitäten wie „Ex-Boulette“
- Mittagangebote, z.B. Frikassee
- Partyservice

FLEISCHEREI KNIESCHE

Markus Kniesche
Bahnhofstraße 31
03253 Schönborn
T. 035326 851
E. party.kniesche@web.de

Markus Kniesche hat früh das Zupacken gelernt. Frisch von der Schule kommend, begab er sich in Vaters Fußstapfen, folgte dem Ruf der Familientradition ins Fleischerhandwerk, machte 1996 seinen Meister und übernahm 2000 den Familienbetrieb. Was in der Verkaufstheke des zentral gelegenen Geschäftes landet, wird **vor Ort erzeugt und zubereitet**. „Die Schweine beziehe ich von der Agrargenossenschaft Werenzhain. Unsere Wurstsorten sind selbst hergestellt und von uns für gut befunden worden“, schmunzelt Markus Kniesche zufrieden.

Zu den hauseigenen Schöpfungen zählen die herzhaften Glasmacher Knoblauchwürste, die gern von den Arbeitern des ehemaligen Glaswerkes in Schönborn zum Frühstück verspeist worden sind. Auch der Backschinken „Schildsche Keule“ ist eine Spezialität, die im Nachbarort einen kleinen Gourmetfanclub hervorgebracht hat. Neben dem Familienhandwerk pflegt Markus Kniesche gern alles Gemeinschaftliche in seinem Heimatdorf. Der Gemeindevertreter gehört zu den Dampfmaschinen des Ortes, die für das Miteinander so einiges auf die Beine stellen.



Gesundes und Schmackhaftes aus der Rossschlächterei Alfred Christen

Regionale Spezialitäten vom Pferd

ROSSSCHLÄCHTEREI ALFRED CHRISTEN | MÜHLBERG/ELBE

Für alle, die die kulinarische Vielseitigkeit mögen, könnte die Rossschlächterei in Mühlberg ein Geheimtipp sein. Pferdefleisch gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln und erfreut sich besonders in Frankreich, Italien und Österreich großer Beliebtheit. Kenner wissen die Zartheit und den geringen Fettgehalt des Fleisches zu schätzen. Geschmacklich ähnelt es dem Rindfleisch, und es lässt sich ebenso vielseitig verarbeiten.

„Wir bieten **eine gute Alternative zu industriell produzierten Fleisch- und Wurstwaren**“, sagt Herr Christen. Immer freitags bietet die Familie von Bratenfleisch bis Salami Spezialitäten vom Pferd an. Der Einzeltransport der Tiere, die Schlachtung und Produktion frischer Ware erfolgen im Betrieb. Viele Stammkunden schätzen seit Jahren die Qualität und Frische des Pferdefleisches. Die Fleischerei ist seit drei Generationen in Familienhand.

UNSERE ANGEBOTE

- Knacker und Bockwürste
- Schlackwurst
- Pferderouladen
- Braten und Steaks
- Ankauf von Schlachtpferden

ROSSSCHLÄCHTEREI ALFRED CHRISTEN

Neustädter Markt 6
04931 Mühlberg/Elbe
T. 035342 406

Wertschöpfer

KUNST UND HANDWERK

47 | Gallone Gewürzmanufaktur

48 | Kaffeerösterei Loos

49 | Finsterwalder Brauhaus

50 | Die Holzlösung

52 | Töpferei Engelmann

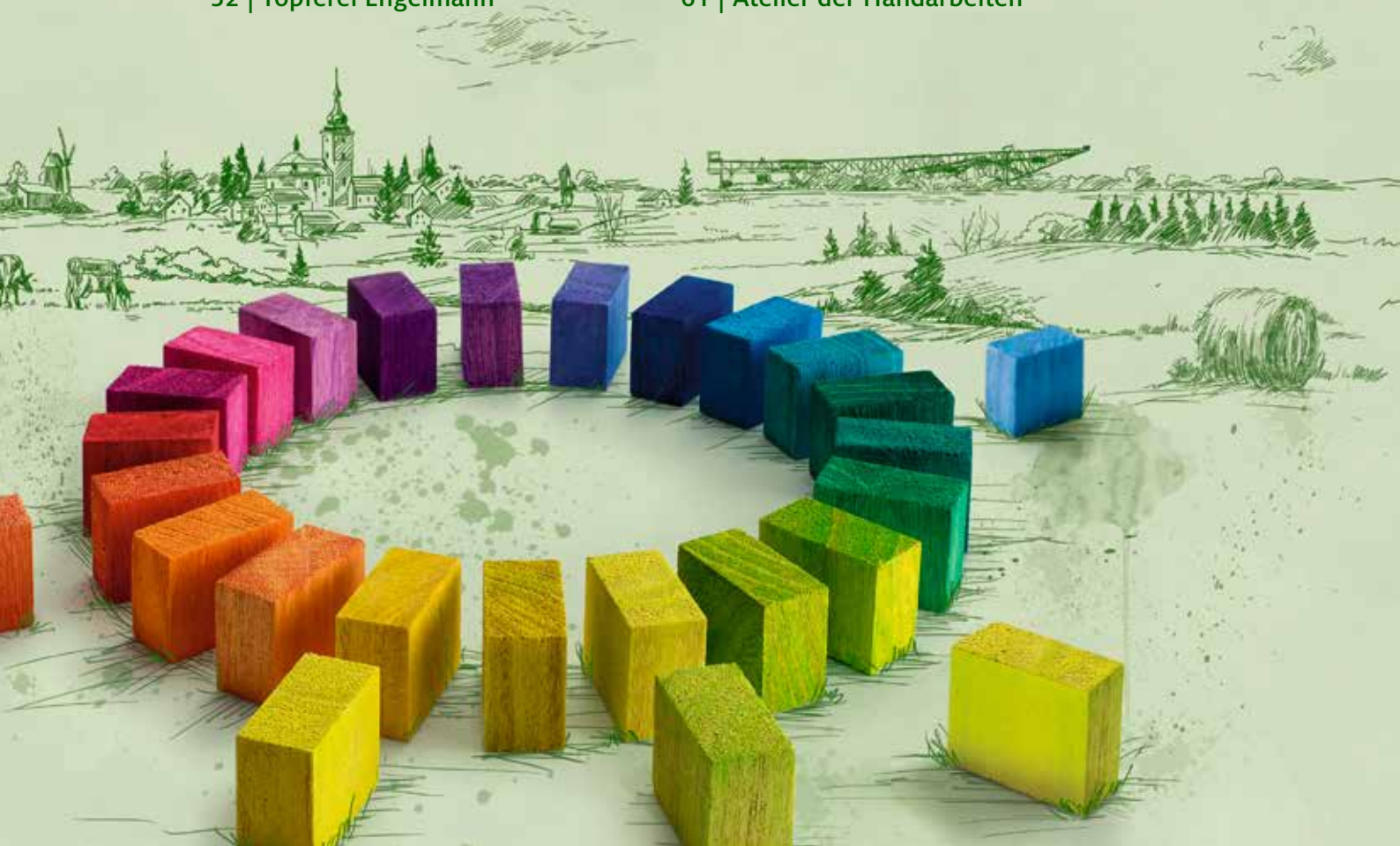
54 | Gerberei Manfred Oettrich

56 | CreaBLOCKS Holzbaustein

58 | Carasusán Art & Paper

60 | Gerberei Höppner

61 | Atelier der Handarbeiten





Die Gewürzmanufaktur Gallone ist die regionale Feinkostfabrik mit Herz.

Guter Geschmack handgemacht

GALLONE GEWÜRZMANUFAKTUR | BAD LIEBENWERDA

Es ist längst kein Geheimnis mehr: Die deutsche Küche ist mediterran. So sieht es auch Susann Rieger, Inhaberin der Gewürzmanufaktur Gallone. In ihrem Haus stellt sie mit ihrem Team Gewürzmischungen und eine beachtliche Vielzahl von Feinkostprodukten liebevoll her. Vom Spaghetti-Gewürz bis hin zu Kräuter-Dips werden geschmacksverfeinernde Zutaten für vielfältige Gerichte und Küchen in der regionalen Feinkostfabrik von Hand gefertigt.

„Pestos, Öle, Pfeffer- und Salzsorten gehören ebenso zu unserem Angebot wie erlesene Kräuter- und Gewürzmischungen. Wer Abwechslung liebt, gerne genießt und gute Haltbarkeit schätzt, ist bei uns genau richtig“, verspricht Susann Rieger guten Gewissens. Nicht ohne Grund weiß man in Kennerkreisen: **Ihre Manufaktur ist die deutsche Antwort auf die italienische Küche.**

Aus nah und fern kommen Liebhaber zum Werksverkauf oder sie bestellen online. „Wir greifen gern die Wünsche unserer Kunden auf und kredenzen neue Mischungen. Auch zu besonderen Anlässen lassen wir uns etwas einfallen“, sagt die Fachfrau des guten Geschmacks.

UNSERE ANGBOTE

- Gewürzmischungen
- Kräuter-Dips
- Balsamico und Öle
- Erlesene Kräuter und Gewürze
- Pfeffer- und Salzsorten

GALLONE GEWÜRZMANUFAKTUR

Susann Rieger
Goethestraße 17
04924 Bad Liebenwerda
T. 035341 473573
E. gallone-gewuerze@gmx.de
www.gallone-shop.de





Dietlind Loos röstet in Elsterwerda
feinen Kaffee aus aller Welt.



Kaffee, der mit den Sinnen spielt

KAFFEERÖSTEREI DIETLIND LOOS | ELSTERWERDA

UNSERE ANGEBOTE

- Kaffeespezialitäten aus Kolumbien, Brasilien, Kuba, Indonesien, Papua-Neuguinea, Guatemala, Honduras und Mexiko
- Schaurösten (nach Terminabsprache)

KAFFEERÖSTEREI DIETLIND LOOS

Eichenweg 6

04910 Elsterwerda

T. 03533 4874334

E. kaffee@kaffeeoesterei-loos.de

www.kaffeeoesterei-loos.de

Zwischen Elsterwerda und Mombasa liegen Welten. Unter anderem Kaffeewelten. Dietlind Loos kennt sich darin aus und setzt sich ihre eigene zu einer kleinen Wunderwerkstatt zusammen, aus der es fruchtig duftet. Die Elsterwerdaerin ist Kaffeerösterin.

Ihre Weltgewandtheit machte sie zur Genuss-Fachfrau. In Kenia entdeckte sie, dass Kaffee nicht nur wohlschmeckend, sondern auch wohltuend sein kann. Dietlind Loos experimentierte anfangs rein privat mit kindlicher Neugier und entdeckte Kaffeesorten, die mit den Sinnen spielen wie der warme Äquatorwind mit den Blüten der Kaffeepflanzen Kenias. Gute Freunde kamen der bis dato geheimen Leidenschaft von Dietlind Loos auf die Schliche. Aromatischer, fruchtiger Kaffeeduft ist verräterisch! Sie probierten, genossen und verlangten nach mehr.

So fand die Kaffeerösterin 2013 ihre Berufung. „**Kaffee braucht beides – Leidenschaft und Durchhaltevermögen**“, sagt Dietlind Loos, die viele Einzelkaffees mit hervorragenden Geschmacksnuancen kreiert hat. Sie alle tragen den Duft der großen weiten Welt und auch ganz viel Heimat in sich.



■ Hofverkauf

■ eigener Onlineshop

■ Onlinepartner

■ regionaler Handel



Brauhaus Finsterwalde – Erlebnishandwerk ergänzt Kulinarik perfekt.

Bierbrauen als Gabe

FINSTERWALDER BRAUHAUS | FINSTERWALDE

Im alten Babylon war es ein Exportschlager, die mittelalterlichen Klöster segnete es mit Besinnlichkeit, der Vater der modernen Medizin, Paracelsus, nannte es eine göttliche Arznei. Biertrinken ist Genuss – Bierbrauen eine Gabe. Markus Klosterhoff ist beseelt davon. Der studierte Braumeister aus Bremen fand vor 23 Jahren im Brauhaus Finsterwalde sein berufliches Zuhause und kredenzt seitdem feinstes Weihnachtsbier, Roggenbier, Rauchbier, Hefeweizen, Lager Dunkel und Pilsner. All diesen Bieren wurde vom Regionalsiegel Elbe-Elster eine besondere Genussqualität zugesprochen.

„Ob im Restaurant, im Biergarten, bei Festen mit dem Brauhausmobil oder zu Hause – **unser Bier schmeckt und es tut gut**“, schmunzelt Markus Klosterhoff zufrieden. Er sieht es längst als Lebensaufgabe an, das goldene, köstliche Naturprodukt herzustellen. **„Es gehört in aller Munde“**, spielt der Braumeister mit bewusst gewählter Doppeldeutigkeit in den Worten. Recht hat er. Weit über die Region hinaus genießt das Brauhaus einen exzellenten Ruf. Auszeichnungen beweisen das ebenso wie ein kräftiger Schluck bei einer Verkostung. Finsterwalder Bier hat Geschichte, und es schreibt sie würdig fort. Zum Wohl!

UNSERE ANGBOTE

- landestypische, saisonal wechselnde Küche dank regionaler Zulieferer
- unfiltrierte, naturbelassene Biere
- Bistro, Bierspezialitäten
- Kulturveranstaltungen
- Brauereiführungen, Brauseminare

FINSTERWALDER BRAUHAUS

Sonnenwalder Straße 13

03238 Finsterwalde

T. 03531 2286

E. info@finsterwalder-brauhaus.de

www.finsterwalder-brauhaus.de

Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel





*Kreatives Innen- und Außenmobiliar aus
Gruhno macht heimisches Holz kostbar.*



Selbst gezimmertes Glück aus Mondholz

DIE HOLZLÖSUNG | GRUHNO

UNSERE ANGEBOTE

- Brandenburger Mondholz
- Mondholzbetten, Vollholzbänke
- Hochbeete, Mondholztische
- Rundstambbau, Pavillons, Carports
- Mondholz-Unikate auf Kundenwunsch

DIE HOLZLÖSUNG

Justus Mertzig
Gruhnoer Hauptstraße 22
03253 Schönborn OT Gruhno
T. 0173 1418034
E. justus@dieholzloesung.de
www.dieholzloesung.de

Justus Mertzig hat nach dem Mond gegriffen und fast Unmögliches geschafft. Im Jahr 2020, mit 19 Jahren, brachte er eine starke Idee auf den Weg – sein Unternehmen „Die Holzlösung“. Aufgewachsen mit Liebe und Wissen über Wald- und Forstwirtschaft, entdeckte er die besondere Qualität heimischer Holzarten, die bei Vegetationsruhe und bei abnehmendem Mond geschlagen werden. Das sogenannte Mondholz fasziniert nicht nur ihn, sondern schon bald Kunden aus nah und fern. „Diese anfängliche Spinnerei durfte ich mit Herz und Verstand in die Tat umsetzen“, erinnert sich Justus Mertzig an den sportlichen Start seiner Holzlösung.

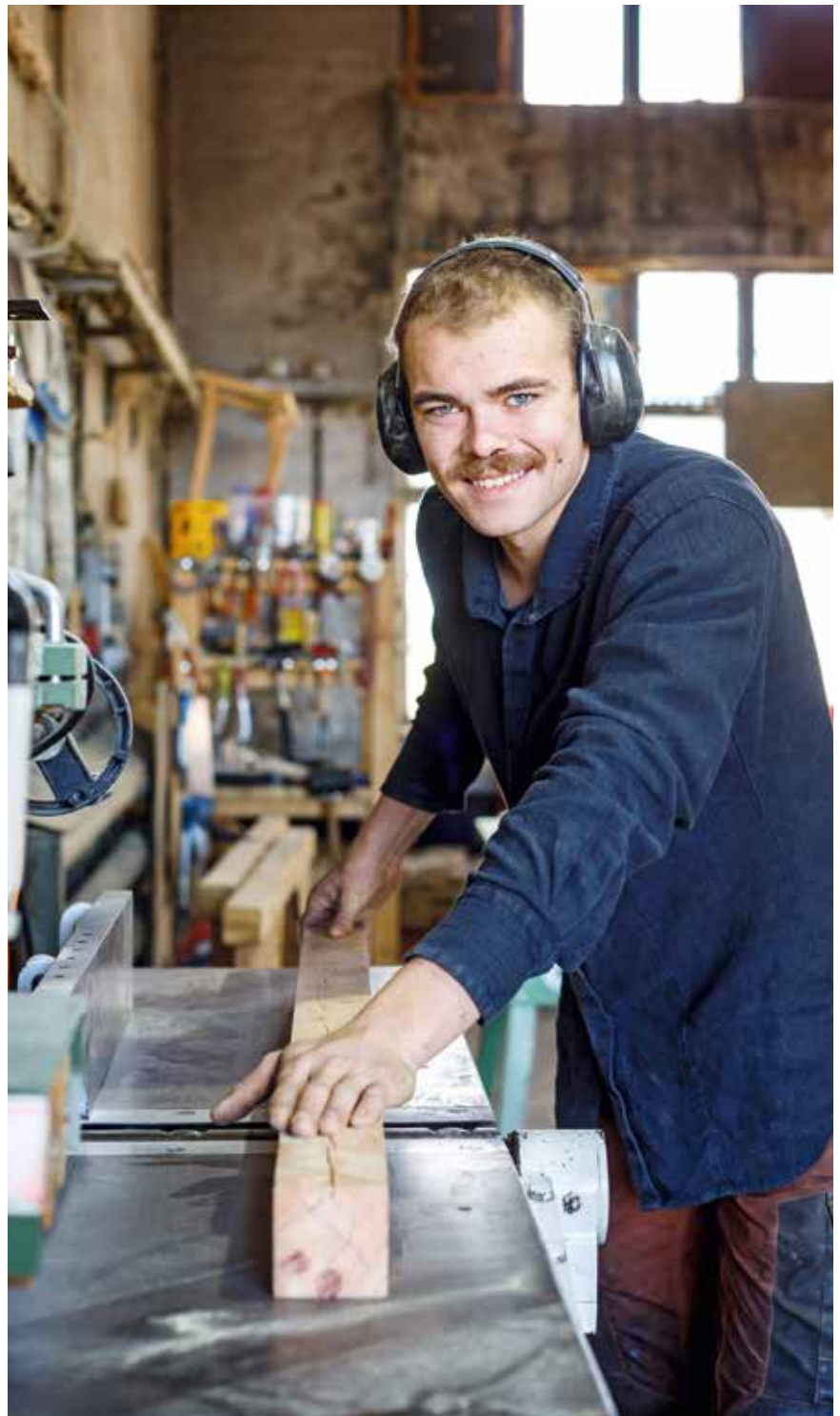
Inzwischen schlummern Reisende im Waldhotel am See in den von ihm hergestellten Mondholzbetten. Rustikale und robuste Pavillons, Hollywood-Schaukeln und Holz-Unikate sind ebenfalls heiß begehrt. **Kreative Formen und Designs verbinden sich zu sattelfester Funktionalität**, die handgefertigte Produkte wie selbstverständlich mitbringen. „Ich möchte Holz aus der Region ressourcenschonend verarbeiten. Das macht mich unabhängig und verschafft mir Preisvorteile, die ich an den Kunden weitergebe“, freut sich Justus Mertzig an diesem besonderen, selbst gezimmerten Glück.



”

Jahrhundertealtes Wissen und moderne Verarbeitung ermöglichen langlebige und einzigartige Produkte bei regionaler und nachhaltiger Produktion in Elbe-Elster!

*Justus Mertzig,
Inhaber von „Die Holzlösung“*



”

Wir mögen es, bei den Töpfer- und Weihnachtsmärkten auf Tuchfühlung mit unserer Kundschaft zu gehen. Egal wo, wir hören den Keramikfans zu und lassen uns inspirieren.

*René Dietrich-Engelmann,
Inhaber der Töpferei Engelmann*





Die Töpferei Engelmann versteht es, aus Ton himmlisches Steingut herzustellen.

Zier- und Gebrauchskeramik mit Charme

TÖPFEREI ENGELMANN | GRÖBITZ

Töpfern hat Tradition bei den Engelmanns. Es bringt ihnen Glück. Wen wundert's, wird doch gerade Scherben genau das nachgesagt. Schon der Urgroßvater aus Klingmühl ging dem schönen Handwerk nach. Ebenso René Dietrich-Engelmanns Vater Otto, ein versierter Töpfer, der mit Schützenhilfe seiner Frau Gertraut Dietrich-Engelmann sogar junge Menschen in dieser Kunst ausbildete. Er lehrte nicht nur Sohn René das Handwerk, sondern auch einer geschickten jungen Dame namens Susanne Tews. Was aus beiden wurde? **Ein kleines Glück, bei dem das Töpfchen seinen Deckel fand.** René Engelmann und seine Frau machten ihre Leidenschaft so zur gemeinsamen Lebensaufgabe.

„Meine Frau sitzt an der Drehscheibe und formt mit viel Fein- und Fingerspitzengefühl den Ton. Ich verarbeite alles weiter. Kümmere mich um das Brennen und Glasieren“, erlaubt René Engelmann einen Blick in die Töpferwerkstatt. Genauso entsteht die schöne Zier-, Gebrauchs- und Gartenkeramik aus dem Hause Engelmann. Besondere Nachfrage erlebt das auf vielen Märkten präsente Töpfer-Paar mit strahlend roter Keramik. Das Geheimnis darum ist schnell gelüftet: **Diese Keramik ist mit Liebe gemacht.** Und damit ganz bestimmt ein Geschenk des Himmels!

UNSERE ANGBOTE

- Zier-, Gebrauchs- und Garten-Keramik aus eigener Herstellung
- Geschirr, Tassen, Teller
- Kerzenhalter und Leuchten
- Töpfe, Krüge, Tonfiguren
- Sonderanfertigungen

TÖPFEREI ENGELMANN

René Engelmann
Finsterwalder Straße 3
03238 Massen-Niederlausitz OT Gröbitz
T. 03531 6083261
E. rene_engelmann@web.de



Die Gerber Manfred und Andreas Oettrich hauchten dem Familienhandwerk neues Leben ein.



Felle für den „Medicus“ und „Sissi“

GERBEREI MANFRED OETTRICH | DOBERLUG-KIRCHHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- Lohngerbung und Verkauf von Fellen
- Herstellung von Trommelfellen
- Ankauf von Fellen und Häuten
- Beratung, Schulungen über Leder
- Führungen in der Gerberei

GERBEREI MANFRED OETTRICH

Hennersdorfer Damm 5
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 2415
E. info@gerberei-oettrich.de
www.gerberei-oettrich.de

In der Gerberei Oettrich ist Woche für Woche viel zu tun. Das Drehbuch für jeden Arbeitstag steht, wenn Manfred Oettrich und sein Bruder Andreas Felle bearbeiten und haltbar machen. Da sitzt ein jeder Handgriff, als gäbe es einen Regisseur, der alles im Auge hat. Dabei war das Familienhandwerk schon einmal zu Grabe getragen worden. Denn Wende und Produktionsverlagerungen besiegelten das Schicksal der Kirchhainer Gerber. Sie verließen die Heimat gen Westen. Arbeiteten, schulten um und kamen zurück. Was schon ein Happy End sein könnte, ist nur der Anfang – ein mutiger Neustart mit genau dem Handwerk, das seit Generationen den Oettrichs ein gutes Leben versprochen hatte.

Manfred Oettrich kaufte Maschinen zur Pelzherstellung, biss sich durch und lotste Bruder Andreas nach 16 Jahren zurück nach Kirchhain. Dort lief jetzt die Lohngerberei. Schäfer, Jäger und ganz normale Leute brachten Felle, die zu **wärmenden, dekorativen Schmuckstücken** wurden. Jedes Kundenlächeln war wie ein kleiner Oscar. Den haben sich Oettrichs verdient. Filmproduktionsfirmen leihen sich bei ihnen inzwischen Felle und Pelze für deutsche Kinofilme wie „Der Medicus“ oder „Sissi“. Felle aus Elbe-Elster sind Kinohelden. Filmverdächtig, oder?



”

Das Handwerk, unsere Arbeit, die Familie und Kirchhain haben uns geprägt. Wir leben gern hier und legen uns ins Zeug für die Region.

Manfred Oettrich, Gerber



”

Unser neuestes Produkt ist ein nachhaltiger Stundenplan aus Holz, bei dem Unterrichtsfächer und Farben frei miteinander kombiniert werden können.

Jens Richter, Inhaber von CreaBlocks





Mit CreaBLOCKS schreiben Jens Richter und Ehefrau Victoria eine Erfolgsgeschichte.

Inklusion als Herzensangelegenheit

CREABLOCKS HOLZBAUSTEINE | FINSTERWALDE

Schon als Kind liebte es Jens Richter, mit naturbelassenen Holzbausteinen zu spielen, die ihm sein Vater aus den Holzresten seiner Tischlerei mitbrachte. Als der Finsterwalder selbst Familienzuwachs bekam, gab er diese schöne Kindheitserinnerung weiter. So fertigte er aus unbehandeltem Holz handliche Bauklötze und gab sie seinen Kindern zum Spielen. Ermutigt durch Familie und Freunde bot er diese zunächst bei Ebay, später dann im eigenen Webshop zum Verkauf an.

Im Jahr 2009 gab er seinen Job als Software-Entwickler auf, um sich künftig nur noch seinen Bauklötzen widmen zu können. Aus der Hobby-Werkstatt im Keller wuchs mit der Zeit ein Familienbetrieb mit sieben Mitarbeitern, drei CNC-Maschinen und 800 Quadratmetern Produktionsfläche. **Seit 2019 ist CreaBLOCKS ein anerkannter Inklusionsbetrieb.** „Die Herstellung unserer CreaBLOCKS-Bauklötze bietet eine ideale Aufgabe auch für Mitarbeiter mit Handicap. Alle im Familienbetrieb sind mit viel Spaß dabei“, verrät Jens Richter gerne. Ehefrau Victoria kümmert sich um die Mitarbeiter und um die Produktentwicklung. Inzwischen stellt Crea-BLOCKS neben Bauklötzen auch Lernspielzeug und praktische Dekoartikel her.

UNSERE ANGEBOTE

- Holzbaustein-Sets für jedes Alter
- Riesenbauklötze, Lernklötze
- Spiele aus Bauklötzen
- Bauklötze-Sets für Kindergärten
- Geschenk- und Deko-Ideen
- CNC und Lasercut/ Gravur-Lohnfertigung

CREABLOCKS HOLZBAUSTEINE E.KFM

Jens Richter
 Max-Koswig-Straße 4
 03238 Finsterwalde
 T. 03531 7189822
 E. post@creablocks.de
www.creablocks.de



Gabriele Carasusán fertigt hand- und herzegemachte Kunst.



Papier, Farbe und grazile Geschichten

CARASUSÁN ART & PAPER | KÖRBA

UNSERE ANGEBOTE

- Kunstdrucke
- Klapp- und Postkarten, Bullet-Journals
- Sticker, Washi-Tapes
- Kissenhüllen, Tragetaschen
- Kursangebote

CARASUSÁN ART & PAPER

Gabriele Carasusán
Lindenstraße 31
04936 Lebusa OT Körba
T. 0176 55013816
E. post@carasusan.de
www.carasusan.art

Die Illustrationen von Gabriele Carasusán sprechen eine Einladung aus, in Gedanken auf Reisen zu gehen. Die Pfade sind verschlungen. **Da wandert das Auge durch märchenhaft fremde Stimmungen und macht einen verspielten Purzelbaum, um schließlich in anheimelnder Vertrautheit weich zu landen.** Mit unterschiedlichen Techniken verleiht die pure und eigene Bildsprache der Künstlerin aus Körba nicht nur wunderbaren Papeterie-Produkten den Glanz von hand- und herzegemachter Kunst. Es entstehen aus den originalen Bildern zudem Kunstdrucke, Kissenhüllen, Tragetaschen und Washi-Tapes in der Künstler-Werkstatt von Gabriele Carasusán.

Ihnen allen ist eines gemein: **die Spuren einer besonderen Persönlichkeit und Geschichte.** Denn Gabriele Carasusán hat die klassische Karriere gegen eigenes Kunstschaffen eingetauscht. Die Metropole gegen Beschaulichkeit und Landliebe. Sie selbst hat vom Leben gekostet, um schließlich hier das Familien- und Künstlerglück zu finden. In einem Vierseitenhof in Körba hatte es sich versteckt und zu ihr gesprochen. Das war der Anfang von Carasusán Art & Paper. Eine Entdeckungsreise aus Papier, Farbe und grazilen Geschichten, die zweifelsohne noch viele Kapitel schreiben wird.



”

Ich freue mich, wenn
Kunst zum Leben erwacht.
Sie ist wie eine Reise,
von der ich nicht weiß,
wohin sie geht.

Gabriele Carasusán, Künstlerin





Die Gerberei Paul E. Höppner stellt feinstes Straußenleder her und veredelt Pelze.



Europas Experte für Straußenleder

GERBEREI PAUL E. HÖPPNER | DOBERLUG-KIRCHHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- feinstes Straußenleder für die Weiterverarbeitung zu Taschen, Gürteln, Möbeln oder Schuhen
- Pelzveredlung für Wildfelle und für klassische Felle
- Auftrags- und Lohnarbeiten

GERBEREI PAUL E. HÖPPNER

Am Hagwall 32
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 2711
E. info@gerberei-hoepner.de
www.gerberei-hoepner.de

Wenn jemand seine Felle wegschwimmen sieht, meint er gewöhnlich, dass ihm die Hoffnung abhandenkommt. Fast jeder kennt dieses Sprichwort, aber nur wenige wissen, dass es im Gerbereihandwerk seinen Ursprung hat. Mussten doch früher die zu gerbenden Tierhäute stundenlang in Flüssen mühsam gewässert werden. Nicht selten riss der Strom die Häute in einem unachtsamen Moment mit sich. Die Felle schwammen weg, mit ihnen nicht selten die Hoffnung auf ein gutes Auskommen. Inzwischen gibt es nur noch wenige Unternehmen, die diese Handwerkskunst beherrschen. „Wir sind der **einzigste Betrieb in Europa**, der sich auf das Gerben von Straußenleder spezialisiert hat. Es ist **ein sehr edles Naturprodukt, weich und mit ausdrucksstarker, besonderer Narbung**“, weiß Gerber Paul E. Höppner.

Der Betrieb des Doberlугers besitzt Tradition: Seit 1896 liefert die Gerberei erstklassige Felle, Pelze und Leder, hochwertig und voll lebendiger Natürlichkeit. Neben dem Straußenleder werden auch Wild- und Kaninchenfelle veredelt. „Unsere Kundschaft kommt inzwischen aus der ganzen Welt. Wir liefern prompt überall hin“, blickt Paul E. Höppner entgegen des Sprichwortes bewusst hoffnungsvoll und rundum zufrieden in die Zukunft.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Steffi Wifling lädt ein, die Welt der Handarbeiten zu entdecken.

Ein wahres Kurzwaren-Eldorado

ATELIER DER HANDARBEITEN | FINSTERWALDE

Bereits mit drei Jahren begann Steffi Wifling zu häkeln und zu sticken. Später griff sie dann auch zu den Stricknadeln. **Daraus entwickelte sich eine Leidenschaft, die sie nie mehr losließ.** Nach dem Studium in Leipzig – Portugiesisch und Englisch – und Stationen in Portugal und den USA zog es sie 2002 der Liebe wegen nach Finsterwalde. Dort eröffnete sie 2007 das Atelier der Handarbeiten und machte es zu einem Eldorado der Strick- und Häkellieseln in der Region.

Mittlerweile ist das Atelier weit über die Grenzen der Stadt und des Landkreises hinaus bekannt. „Wir bieten ein ausgesprochen breites, wunderbares Sortiment an Wolle und Garnen an. **Wolle muss man fühlen**“, verrät Steffi Wifling. Handgearbeitete Artikel, Socken und vieles mehr sowie ein umfangreiches Sortiment an Kurzwaren runden das Angebot ab. Service steht dabei immer an erster Stelle. Sonderwünsche werden beschafft. Die Kundschaft dankt es. Auch finden Kurse und Handarbeitsabende statt.

Wer nicht selbst zu den Nadeln greifen möchte, kann sich etwas anfertigen lassen. Handarbeiten sind immer besondere Unikate. Es ist übrigens wissenschaftlich erwiesen, dass Stricken gesund und glücklich macht. Also ran an die Nadeln!

UNSERE ANGEBOTE

- Wolle und Garne in vielen Qualitäten
- Kurzwaren, Zubehör
- Nadeln und Knöpfe
- Kurse und Handarbeitsabende

ATELIER DER HANDARBEITEN

Steffi Wifling
Lange Straße 2
03238 Finsterwalde
T. 03531 719120
E. wollnessoase-wifling@gmx.de

Beetdesigner

GÄRTNEREIEN UND GARTENBAU

63 | Gartenbau Golda

64 | Gärtnerei Schulze

66 | Gartenbau Winde

67 | Gärtnerei Leske

68 | Klostergärtnerei Güldenstern

70 | Gärtnerei Stiller

72 | Staudengärtnerei Manig

74 | GrünHaus ElsterWerke

75 | Gärtnerei Tietze





Gartenbau Golda reagiert flott auf Kundenwünsche und spezielle Nachfragen.

Vielseitigkeit und Qualität bewähren sich

GARTENBAU GOLDA | REHFELD

In der Gärtnerei Golda ist eigentlich immer Hochsaison. Was im Frühjahr farbenfroh blühen soll, muss im Herbst gesät und herangezogen werden. Auf gut 3.000 Quadratmetern gedeihen so unter anderem Primeln, Stiefmütterchen, Geranien und Eisblumen aus eigenem Anbau. Stefan Golda kennt es nicht anders. Er hat den Gartenbaubetrieb von seinem Vater Lothar Golda übernommen. Bereits seit 1923 ist das Unternehmen in Familienhand.

Dank der fünf Mitarbeiter und einiger Saisonkräfte bietet das Haus Golda die **gesamte Bandbreite an Floristik- und Gartenbedarf**. Schnittblumen, Zierpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen, Gemüse, Kranzbinderei, Baumschulware – Vielseitigkeit und Qualität haben sich für Familie Golda bewährt.

„Inzwischen übernehmen wir Pflegeaufträge für Gräber. Wir versuchen stets, uns bestmöglich an den Rahmenbedingungen des Marktes zu orientieren. Kommt es zu langer Trockenheit, ändert sich das Kaufverhalten. Wir reagieren darauf, denken positiv und unternehmen etwas“, fasst Stephan Golda ein wichtiges Geschäftsprinzip zusammen.

UNSERE ANGEBOTE

- Schnittblumen, Zierpflanzen
- Jungpflanzen, Gemüse
- Kranzbinderei, Baumschulware
- Beet- und Balkonpflanzen
- Grabpflege in Falkenberg
- Lieferservice

GARTENBAU STEPHAN GOLDA

Falkenberger Straße 3
04895 Falkenberg/Elster OT Rehfeld
T. 035365 2653
E. gartenbau-golda@t-online.de
www.gartenbau-golda.de

”

Umweltschonendes
Gärtnern ist uns wichtig.
Wir verzichten auf die
chemische Keule und
setzen Nützlinge und
effektive Mikroorganismen
zum Pflanzenschutz ein.

Silvia Schulze, Gärtnerin





Die Gärtnerei Schulze macht Pflanzfreuden erlebbar.

Mit grünem Daumen und Herz dabei

GÄRTNEREI SCHULZE | STECHAU

Gärtnern ist Handwerk. Gärtnern ist Leidenschaft. Genau das erkennt der Pflanzenfreund und die Pflanzenfreundin auf den ersten Blick, wenn sie die Gewächshäuser der Gärtnerei Schulze in Augenschein nehmen. **Was hier wächst, gedeiht mit besonderer Kraft.** Das Grün scheint grüner als anderswo, kräftiger, gesünder. Blühpflanzen strotzen vor Farbenfreude und Farbenspiel. „Unser Pflanzensortiment setzt auf Bewährtes und Neuzüchtungen. Wir überraschen gern, machen aber dabei keinerlei Abstriche bei der Qualität“, sagt Silvia Schulze zufrieden. Ihr Mann und sie haben das Gärtnern von der Pike auf gelernt. Seit 1986 leben und arbeiten sie in Stechau. Der hübsche, kulturträchtige Ort kann mit zwei Gärtnereien aufwarten. Nicht selten kommen Kunden gezielt dorthin, um all ihre Gartenwünsche hier zu erfüllen.

Zwanzig Jahre lang organisierte Silvia Schulze mit ihren Mitstreitern den Kreisgärtner-tag. Der gute Ruf ihres Hauses und der Gärtner Elbe-Elsters ist auch ihr Verdienst. „Wir freuen uns, wenn man uns direkt über die Schulter sieht bei der Arbeit. **Gärtnern soll erlebbar sein**“, lädt die Fachfrau mit grünem Daumen und Herzen Pflanzenfreunde aus nah und fern ein.

UNSERE ANGEBOTE

- Balkon- und Beetpflanzen
- Gemüse- und Kräuterpflanzen
- Tomatenpflanzen-Sortiment
- Blumenampeln, Geranienstämmchen
- Obst- und Ziergehölze
- Blumenerde, Dünger, Saatgut

GÄRTNEREI PETER SCHULZE

Trebbuser Weg 5
04936 Fichtwald OT Stechau
T. 035361 80722
E. info@gartenbau-schulze.de
www.gaertnerei-schulze.de



Gartenbau Winde punktet mit Sortimentsbreite und charmanten Lernerlebnissen.



Vielfältige Auswahl für Pflanzenfans

GARTENBAU WINDE | SCHÖNBORN

UNSERE ANGEBOTE

- Beet- und Balkonpflanzensortiment
- Blühpflanzen, Baumveredlung
- Gemüsejungpflanzen, Saisongemüse
- Saaldekoration, Aktionstage
- Lernangebote für Kitas und Schulen
- Seminare zur Pflanzengesundheit

GARTENBAU WINDE

Rüdiger Winde

Eichwald 7

03253 Schönborn

T. 035326 666

E. ruediger@gartenbau-winde.de

www.gartenbau-winde.de

Wenn Rüdiger Winde sein Pflanzensortiment bestückt und zusammenstellt, blickt er weit über den Tellerrand hinaus. Neben selbst produzierten Primeln und bezaubernden Petunien, robusten, schmackhaften Tomaten- und gesunden Gurkenpflanzen hält er für jede Saison viele charmante Besonderheiten bereit: die immertragende Erdbeere zum Beispiel oder das Purpurglöckchen.

Der Gärtnermeister ist zudem dafür bekannt, dass er sich bei Messen und im Austausch mit Kollegen inspirieren lässt und gern einen Gärtnerhut voll guter Ideen mit nach Hause bringt. Von einem zupackenden Gemüt beseelt, legt der Schönborner gewöhnlich sofort los. Er startete beispielsweise sein Schubkarrenprojekt mit Schulen und Kitas, das bei der Bundesgartenschau in Erfurt Wogen schlug und viel Anerkennung fand. Schüler und Kita-Kinder für Umweltthemen zu erwärmen und gleichzeitig **Schönheit und Nutzen in allem, was grünt und blüht**, sichtbar werden zu lassen, ist ein Geschenk, das Rüdiger Winde jungen Menschen gern mit auf den Weg gibt. Aber auch die älteren Semester dürfen in der Gärtnerei Winde dazulernen. Gehaltvolle Seminare und Aktionstage laden genau dazu ein.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Familie Leske mag Blühendes und bietet Beeren zum Selbstpflücken an.

Bunter Alltag in der Gärtnerei

GÄRTNEREI LESKE | BEUTERSITZ

Für Familie Leske ist jeder Tag anders. Je nach Saison wird gesät, getopft, gewässert und gepflegt. Die Fürsorge der Gärtnerfamilie gilt Beet- und Balkonpflanzen, Kräutern, Salat- und Gemüsepflanzen und den zahlreichen Beerenarten, die, selbst gepflückt, zum Geheimtipp ernährungsbewusster Kunden geworden sind. Besonders gefragt sind Johannisbeeren, Heidelbeeren und Aroniabeeren.

Gärtnermeister Roman Leske übt bereits in vierter Generation sein Tagwerk zwischen Gewächshäusern und Freiflächen aus. **Seine Gartenschere hinterlässt alljährlich Millionen Schnitte** – nicht nur in der heimischen Gärtnerei, sondern auch bei Kunden, deren Gehölze die veredelnden Einschnitte vom Gärtnermeister selbst erhalten.

„Ich mag den Austausch mit Kunden und berate gern. **Dieser Service macht unseren Alltag noch bunter als die Farbenpracht der Beet- und Balkonpflanzen**“, spricht Roman Leske für die ganze Familie. Die eigene Herkunft zu achten und regional zu unterstützen, erscheint Leskes ebenso natürlich wie der Jahreslauf in Pflanzenwelt und Garten.

UNSERE ANGEBOTE

- Beet- und Balkonpflanzen
- Bepflanzung von Balkonkästen
- Gemüse- und Kräuterpflanzen
- Beeren zum Selbstpflücken
- frische Gurken und Tomaten
- Hecken-, Baum- und Strauchschnitt

GÄRTNEREI LESKE

Dresdner Straße 17
04924 Uebigau-Wahrenbrück
OT Beutersitz
T. 035341 95266



Natürlich und familienfreundlich –
Klostergärtnerei Güldenstern



Gartenakzente vor malerischer Kulisse

KLOSTERGÄRTNEREI GÜLDENSTERN | MÜHLBERG

UNSERE ANGEBOTE

- Gemüsejungpflanzen von Aubergine über Tomaten bis Zucchini
- Kräuter, Rosen, Obstgehölze
- Ziersträucher und Stauden
- Balkon- und Beetpflanzen
- Schnittblumen, Sträuße, Zimmerpflanzen

KLOSTERGÄRTNEREI GÜLDENSTERN

Jasmin Hippert

Güldenstern 4

04931 Mühlberg/Elbe

T. 035342 70070

E. jasmin-klostergaertneri@web.de

www.klostergaertneri-muehlberg.de

Vor der malerischen Kulisse des Mühlberger Klosters wächst und gedeiht es farbenfroh und prächtig. Ein kleines Paradies, von dessen Schönheit sich Besucher und Kunden gern einfangen lassen. Jasmin Hippert hat mit ihrem Ehemann Ronny Hippert-Ratyczak im April 2022 die Klostergärtnerei von ihrer Mutter Ilona übernommen. **Ein Geschenk, das zu einer Lebensaufgabe werden kann.**

„Das historische Umfeld ist uns bei der Arbeit in der Gärtnerei eine Freude. Manche möchten einfach nur ‚Blumen tanken‘, wie sie sagen“, verrät die Geschäftsfrau. Ihr ist es wichtig, alle, auch die jüngere Generation, mit Angeboten anzusprechen. „Selbstversorgung gewinnt an Bedeutung. **Besonders Familien kaufen bewusst und achten auf Natürlichkeit**“, fügt Jasmin Hippert hinzu. Heimische Sorten, Sommerblumensträuße, Kräuterarrangements und Gemüseverkauf seien Angebotssegmente, die wachsen. „Hier steigen wir ein und freuen uns, eigene Akzente zu setzen“, sagt die Klostergärtnerin aus Leidenschaft. Fast Vergessenes wie Strohlumen findet so wieder Eingang ins Sortiment, dazu Stauden und Baumschulwaren, die Trockenheit vertragen. „Auch in den Kräutergarten am Kloster soll bald frischer Wind einziehen“, schaut Jasmin Hippert zuversichtlich in die Zukunft.



”

Unsere Kunden bringen ein starkes Bewusstsein für einheimische Produkte mit. Bienen- und Insekten-schutz sind ebenso aktuelle Themen.

*Jasmin Hippert,
Inhaberin der Klostersgärtnerei Guldenstern*



”

Inzwischen arbeiten drei Generationen in unserem Familienunternehmen. Der Garten ist für viele eine große Freudequelle.

*Sylvia Stiller,
Diplom-Ingenieurin für Gartenbau*





Bewusst leben und wirtschaften – Gärtneri Stiller nimmt beides sehr ernst.

Verantwortung für unseren Boden

GÄRTNEREI STILLER | ELSTERWERDA

Der ländliche Raum hat für Sylvia Stiller etliche Vorzüge. Beispielsweise großzügige Grundstücke und Gartenland, um Gemüse, Obst und Pflanzen anzubauen. In Elbe-Elster gibt es reichlich davon – es grünt und blüht.

Frau Stiller, was wächst und gedeiht, braucht die richtige Pflege. Wie helfen Sie dabei?

Wir verkaufen je nach Saison Frühjahrsbepflanzungen, Beet- und Balkonpflanzen sowie Gemüsejungpflanzen in unserer Gärtneri. Wir übernehmen Pflegeaufträge für Grünanlagen, private Gärten und für Gräber. Dabei beherzigen wir einen ausgewogenen Umweltschutz und viel persönlichen Kontakt. Ein weiteres Team unseres Hauses reinigt Firmengebäude in Elsterwerda.

Zwei arbeitsintensive Geschäftsfelder. Welche Herausforderungen beschäftigen Sie am meisten?

Der Raubbau an der Natur und unsere Verantwortung für Boden und Klima. Auf positive Art bin ich gespannt, wie es uns gelingt, notwendige Veränderungen in Gang zu bringen. Der Boden trägt uns. Nicht nur Lebensmittel, sondern auch Wasser und Böden dürfen nicht verschwendet und belastet werden. Meine Familie ernährt sich überwiegend vegetarisch mit Gemüse aus eigenem Anbau. Vieles muss jedoch gemeinschaftlich angegangen werden.

UNSERE ANGBOTE

- Frühjahrsbepflanzung
- Beet- und Balkonpflanzen
- Gemüsejungpflanzen
- private Gartenpflege
- Grünanlagen- und Grabpflege
- Gebäudereinigung für Unternehmen

GÄRTNEREI STILLER

Inh. Sylvia Stiller
Goethestraße 22
04910 Elsterwerda
T. 03533 3292 | 0172 3426855
E. info@gaertneri-stiller.de
www.gaertneri-stiller.de



Die Staudengärtnerei Manig versetzt Pflanzenliebhaber mit farbenfroher Üppigkeit ins Staunen.



Ausdauernde Blütenfreude für jeden

STAUDENGÄRTNEREI MANIG | UEBIGAU-WAHRENBRÜCK

UNSERE ANGEBOTE

- Stauden
- winterharte Gartenblumen für Steingarten, Rabatten, Schatten
- Gewürzkräuter, Wasserpflanzen
- Gräser

STAUDENGÄRTNEREI MANIG

Klaus-Peter Manig
Parkweg 19
04938 Uebigau-Wahrenbrück OT Uebigau
T. 035365 8390
E. stauden.manig@t-online.de
www.stauden-manig.de

Schon als Kind verbrachte Klaus-Peter Manig die Ferien in der Gutsgärtnerei seines Großvaters. Er fuhr mit dem Rad von Elsterwerda nach Uebigau, fasste im Gartenreich der Familie mit an und schlug nach der Schule diesen vorgezeichneten Weg ein. Auf das Studium folgte bald die Wende und damit die Chance, ein Geschäft als Staudengärtner zu eröffnen. Klaus-Peter Manig ging in der Nachbarschaft von Schloss und Park Uebigau in die Vollen. Brachte **Liebe zu Pflanzen, Fachwissen, ein breites Sortiment, besondere Züchtungen und Stauden in bester Qualität** ein, um private Kundschaft und Firmen mit ausdauernder Blütenfreude auszustatten.

„Der Staudengärtner sieht sich gern unter den Gärtnern als das, was der Winzer unter den Landwirten ist“, schmunzelt Klaus-Peter Manig augenzwinkernd. Er ziehe für viele Geschmäcker Staudengewächse, Land- und Wasserpflanzen mit gut abstimmbaren Eigenschaften in Pflanzgemeinschaften. „**Wir ziehen unsere Stauden, etwa 1.000 Arten, selbst an. Von denen stehen rund 600 auf den Verkaufstischen zur Auswahl**“, erklärt der Fachmann für farbenfrohe Üppigkeit. In seiner Gärtnerei werden Stauden-Fans glücklich und fündig, wenn sie Blumenrabatten, Zierbeete und dekorative Blühflächen gestalten möchten.



”

Der angrenzende Uebigauer Schlosspark wird ehrenamtlich von mir betreut. Er ist ein einladendes Ausflugziel, auch für unsere Kundenschaft.

Klaus-Peter Manig, Staudengärtner



Große Angebotsvielfalt im
GrünHaus der Elster Werke



Pflanzen aus liebevollen Händen

GRÜNHAUS ELSTER WERKE | HERZBERG (ELSTER)

UNSERE ANGEBOTE

- Frühlingsblüher
- Beet- und Balkonpflanzen, Kübelpflanzen
- Gemüsejungpflanzen, Erdbeerpflanzen
- Ziersträucher, Obstgehölze, Bäume
- Grabbepflanzung
- Öko-Freilandeier, saisonales Gemüse

ELSTER WERKE GMBH

Blumengeschäft und Gärtnerei GrünHaus
An den Steinenden 13
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 4054182
E. florafinesse@elsterwerke.de
www.elsterwerke.de

Wer den Blick über die Gewächshäuser des GrünHauses wandern lässt, wird reich beschenkt. Zunächst mit Grün in allen Nuancen. Mit Blütenmeeren, aus denen pure Farbenfreude und verspielte Farbexplosionen leuchten. Hier grünen üppige Pflanzen, Schnittgrün, Kräuter und Gehölze. **Blumen und Blühpflanzen zeigen zu Hunderten, zu welcher Schönheit die Natur fähig ist.** Der größte Schatz im GrünHaus liegt jedoch nicht in dieser Pracht, sondern in der Idee, dass Menschen mit Behinderung und andere, die ohne Einschränkungen leben dürfen, hier Seite an Seite mit Freude und erstklassigen Ergebnissen arbeiten – sowohl im Garten- und Landschaftsbau als auch im ökologischen Landbau.

Das GrünHaus beherbergt ein großzügiges Ladengeschäft mit geschmackvollen Pflanzen- und Blumenarrangements, die deutschlandweit durch den Onlineblumenversand www.florafinesse.de versendet werden können. Selbst erzeugte Freilandeier ganz aus der Nähe Herzbergs und saisonales Gemüse ergänzen das breite Sortiment.



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Neue Frauendoppelspitze in der
Gärtnerei Tietze

Frauenpower setzt neue Akzente

GÄRTNEREI TIETZE | HERZBERG (ELSTER)

In die Gärtnerei Tietze ist frischer Wind eingezogen. Die Schwestern Katharina und Victoria Tietze haben die Geschäftsgeschicke übernommen. Sie sind in die Fußstapfen der Eltern getreten. Ihr Motto: „Bloß nicht mit dem Strom schwimmen!“ Die jungen Frauen haben Power und setzen sie ein. **100 bis 150 Tomatensorten** bauen sie an. Hinzu kommen Exoten wie Melonenbirne und Olivengurken. „Bei der Jahresplanung fragen wir uns: Was ist neu? Was trauen sich andere nicht zu? Genau das reizt uns“, verrät Katharina Tietze.

Die zwei Ladengeschäfte in Herzberg zeigen die ganze Bandbreite des Gärtnerns. **Von Auberginen über Zierkürbisse bis hin zu Gestecken, Kräutern und Schnittblumen gibt es hier fast alles.** Auch auf den grünen Märkten Brandenburgs sind sie unterwegs. „Ich liebe es, wenn Kunden am Stand Rezepte tauschen oder ihre verrücktesten Sonderwünsche an uns herantragen“, lächelt Victoria Tietze. Sie tut genau das, wofür sie brennt. Katharina Tietze hält es ähnlich. „Klappt schon, hat immer schon geklappt“, geht es beiden einhellig über die Lippen.

UNSERE ANGEBOTE

- Beet- und Balkonpflanzen
- Gemüsejungpflanzen
- Schnittblumen
- Floristik und Fleurop
- Gemüse wie Tomaten, Kürbisse, Gurken
- Floristikzubehör

GÄRTNEREI

KATHARINA & VICTORIA TIETZE GBR

Torgauer Straße 32
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 5817
E. blumentietze@web.de
www.blumentietze.de

Wandervögel

LAND ERLEBEN

77 | Biokiste-Lausitz

78 | Mario Pfau – Beratung, Messe, Event

80 | Gasthaus Stuckatz mit Gästehaus Diana

82 | Einfach Ohne – Unverpackt

84 | Raiffeisen BHG

86 | Bali-Reiki

87 | Hundebande Susanne Nitzsche

88 | Tierpension Weltenbummler

90 | Gärtnergruppe Elbe-Elster

92 | Tourismusverband Elbe-Elster-Land e.V.

94 | Besucherzentrum Erlebnisreich Naturpark

95 | Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft

96 | Pomologischer Schau- und Lehrgarten

97 | Falkenberger Bauernmärkte

98 | Regionale Speisekarte

100 | Picknickmomente

102 | Heimathäppchen

103 | Botschafterprodukte





Sandro Krüger verwöhnt mit der Biokiste-Lausitz seine ernährungsbewusste Kundschaft.

Logistischer Leistungssport für Biowaren

BIOKISTE-LAUSITZ | MALITSCHKENDORF

An jeden Kühlschrank in Elbe-Elster gehört eigentlich eine Visitenkarte der Biokiste-Lausitz. Denn dieser regionale Lieferservice für Bioprodukte ist etwas Besonderes. Als Initiative des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft geboren, ging das Projekt 2017 in die Hände von Sandro Krüger aus Malitschkendorf über, der daraus ein **kleines agiles Vor-Ort-Unternehmen** machte. Er startete mit dem Vertrieb von Biolebensmitteln und regionalen Frischeprodukten in und um Elbe-Elster durch. Mit steigender Nachfrage erhielt er Schützenhilfe von Biobauer Peter Hieber aus Sorno und von Felix Bengs, Demeter-Landwirt aus Werenzhain.

Wer unter biokiste-lausitz.de bestellt oder für eine regelmäßige Belieferung ein Biokisten-Abo einrichtet, wird donnerstags oder freitags mit Biolebensmitteln, die unter anderem aus Elbe-Elster kommen, versorgt. „Wir verlangen eine geringe Zustellpauschale von unter drei Euro und liefern direkt nach Hause oder an den Wunschort unserer Kunden“, erklärt Sandro Krüger. Seine Dienste sind über die Grenzen Elbe-Elsters hinaus gefragt. Von Herzberg bis Großräschen ist er unterwegs. „Logistischer Leistungssport, der kaum noch zu bewältigen ist“, schmunzelt der Malitschkendorfer zufrieden.

UNSERE ANGEBOTE

- Biokisten selbst gefüllt oder nach individueller Liste zusammengestellt
- Liefertaktung je nach Kundenwunsch
- Biokisten-Abo für Firmen, Schulen, Kitas und Hort
- Angebote für Veganer und Vegetarier

BIOKISTE-LAUSITZ

Sandro Krüger
Hauptstraße 35
04936 Kremitzau OT Malitschkendorf
T. 035361 890894
E. info@biokiste-lausitz.de
www.biokiste-lausitz.de

”

Wenn ich eine Feier begleiten durfte und beim nächsten Wiedersehen meinen Gästen ein Lächeln ins Gesicht hüpft, bin ich glücklich.

Küchenmeister Mario Pfau





Küchenmeister Mario Pfau
beköstigt zu schönen Anlässen.

Genießen mit allen Sinnen

MARIO PFAU | JAGSAL

Selbst wenn Genuss vorübergeht, die Erinnerung daran bleibt. Mario Pfau hat es sich zum Ziel gemacht, dass Kochen zum Genuss wird. Ein Genuss für die Sinne. Hier schlemmt der Mensch mit Mund und Augen. Hier erlebt er, wie feine Küche einem schönen Anlass den würdigen Rahmen verleiht. Und das bleibt im Gedächtnis.

„**Wichtiger, als in weißen Handschuhen zu servieren, ist es mir, dass meine Gäste sich an einen schönen Anlass erinnern und wiederkommen**“, spricht Küchen- und Fleischermeister Mario Pfau einen wichtigen Gedanken aus. Seine Arbeit ist dabei Handwerk und Leidenschaft. **Er kombiniert internationale kulinarische Akzente mit regionaler Feinheit.** Zeigte in seinen Wanderjahren, was er kann. Kochte bei Wettbewerben auf Bundesebene und international. „Meine eigene persönliche Note finde ich im food pairing, indem ich natürliche Produkte und geschmackliche Gegensätze stimmig kombiniere“, verrät Mario Pfau weiter. In der Alten Mühle in Jagsal fand er genau das passende Ambiente, das außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit charmanten ländlichen Reizen liebevoll umspielt.

UNSERE ANGEBOTE

- Ausgestaltung von Feiern, Events, Messeauftritten
- Menüs, Barbecues, Buffets
- Hochzeitsfeiern mit Vor-Ort-Traung in Jagsal bei Schlieben

MARIO PFAU

Beratung – Messe – Event
Jagsaler Mühle 2
04936 Schlieben OT Jagsal
T. 0172 7584535
E. kontakt@mario-pfau.de
www.mario-pfau.de

Das Gasthaus Stuckatz verfeinert ländliche
Küche mit regionalen Raffinessen.



Kochfreuden seit mehr als hundert Jahren

GASTHAUS STUCKATZ MIT GÄSTEHAUS DIANA | DOLLENCHEN

UNSERE ANGEBOTE

- saisonale Gerichte
- regionale Speisekarte
- Hausspezialitäten wie Spargel und Gänsebraten
- vegetarische Küche
- Übernachtungen im Gästehaus Diana
- 11-kW-Ladesäule für E-Fahrzeuge

GASTHAUS STUCKATZ MIT GÄSTEHAUS DIANA

Hauptstraße 29
03238 Sallgast OT Dollenchen
T. 035329 364
E. kontakt@gasthaus-stuckatz.de
www.gasthaus-stuckatz.de

Dieser Gasthof ist ein Geschenk ganz im Wortsinn. Denn die Ursprünge des Hauses Stuckatz gehen zurück auf das Jahr 1912, als die Großeltern von Inhaber Jörg Stuckatz zur Hochzeit die Gastwirtschaft in Dollenchen geschenkt bekommen haben. Inzwischen steht die vierte Generation am Herd und hinterm Tresen. Raimund Stuckatz ist Schenkenkind und Koch aus Leidenschaft: „Jeder ist willkommen. Wir tun alles, damit unsere Gäste **rundum schöne Momente** bei uns zubringen.“

Der Gasthof umfasst 150 Plätze. Die Speisekarte belegt, wie ideenreich hausgemachte Mahlzeiten angerichtet werden können. Saisonal und regional abgestimmt, werden selbst Stammgäste überrascht. Gemüse aus Werenzhain, Wein aus Bad Liebenwerda und Klettwitzer Schweinefleisch aus Freilandhaltung sind Besonderheiten auf unserer Speisekarte. „**Wir pflegen regionale Partnerschaften, vereinen gutes Essen und Zeitgeist**“, sagt Raimund Stuckatz mit Blick auf Hofladen-Ecke, Onlineshop, Übernachtungs- und E-Bike-Angebote. Wer Gastlichkeit à la Familie Stuckatz verschenken möchte, darf sich freuen. Das Traditionshaus glänzt mit dem perfekten Spagat aus überlieferter Speisekultur und dem frischen Wind moderner Koch- und Erlebnisgastronomie.



”

Fünfzehn Jahre lang war ich als Koch unterwegs fernab der Heimat. Bei meiner Rückkehr nahm ich viel Aufbruchstimmung und Mut wahr. Das fand ich stark!

Raimund Stuckatz, Gastronom



”

Nachhaltiges Einkaufen war mir selbst immer eine Freude. Es ist toll, dass ich immer mehr Gleichgesinnte finde.

Anne Freudenberg,
Inhaberin von Einfach Ohne – Unverpackt





„Einfach Ohne – Unverpackt“ ist ein Vorreiter für Müllreduzierung.

Plastikfrei und nachhaltig einkaufen

EINFACH OHNE – UNVERPACKT | FINSTERWALDE

Wenn Anne Freudenberg durch Großstädte bummelte, fielen ihr besonders nachhaltige Ideen ins Auge. Die junge Frau probierte sich beruflich aus, wusste jedoch bald, wofür ihr Herz schlägt. Frustloses und plastikfreies Einkaufen – genau das wollte sie auch in ihrer Heimatstadt Finsterwalde möglich machen. Mit dem Abitur frisch in der Tasche ging Anne Freudenberg für ihre Geschäftsidee in die Vollen.

Sie tat Bezugsquellen für regionale Produkte auf. Trockenwaren, Saaten, Gewürze, Konserven und Tee ließen sich einfach in Papier, Gläsern oder mitgebrachten Behältern verpacken. **Obst, Gemüse und Milchprodukte, all das sollte kürzeste Wege hinter sich haben und frei von Verpackungsmüll beschafft werden.** Dazu mehr Manufakturwaren, weniger Industrieprodukte. Das Unverpackt-Konzept griff. „Nach dem Umzug in meine neuen Geschäftsräumlichkeiten bin ich wirklich angekommen. In einem Schauraum präsentiere ich Weine, Öle und Essig. Es ist Platz für Workshops und Veranstaltungen. Auch gibt es Eis und Coffee to go für Eilige“, verrät Anne Freudenberg gern. Ihr Geschäft „Einfach Ohne – Unverpackt“ ist zweifelsfrei **der** regionale Vorreiter für plastikfreies, klimaschonendes Einkaufen.

UNSERE ANGEBOTE

- unverpackte Lebensmittel
- Obst und Gemüse
- Trockenwaren, Konserven
- Milchprodukte, Getränke
- Essig, Öle, Weine
- kreative und personalisierte Geschenkkideen
- Vorträge, Workshops, Meetings

EINFACH OHNE – UNVERPACKT

Anne Freudenberg
 Berliner Str. 48
 03238 Finsterwalde
 T. 0152 31873911
 E. einfachohne.unverpackt@gmail.com
 Facebook: Einfach Ohne Unverpackt

”

Der Großteil unseres Teams kommt aus der unmittelbaren Umgebung. Wir bieten allen ein Dienstrad-leasing und kostenlose Dienstlastenräder an.

*Reno Ullrich,
Geschäftsführer der Raiffeisen BHG eG*





Die Raiffeisen BHG eG hält für Haus, Hof und Garten viel Gutes bereit.

Regionalität mit Bizeps und Tempo

RAIFFEISEN BHG | 4 MAL IM LANDKREIS ELBE-ELSTER

Wenn Reno Ullrich, Geschäftsführer der Raiffeisen BHG eG, spricht, klingt das wie Motorsport für Ohren und Geist. Seit 2017 hält er die Geschicke des zackigen Nahversorgers in den Händen.

Veränderungen gab es seitdem viele. Vom klassischen etablierten Baumarkt sind Angebotsbreite und viel Raum für individuellen Service geblieben. Derart gut gewappnet, schlug das Unternehmen zeitgleich einen neuen Kurs ein. „Wir haben das regionale Sortiment in unseren sechs Standorten solide ausgebaut. Die Sortimentsbestückung ist dabei unterschiedlich. **Die jeweiligen Vor-Ort-Händler und Erzeuger sollen in unseren entsprechenden lokalen Filialen präsent sein**“, betont Reno Ullrich einen wichtigen Leitsatz, der von echter Verbundenheit zur Region zeugt.

Genau aus diesem Grund ist die Raiffeisen BHG eG Vermarktungsplattform des Regionalsiegels Elbe-Elster. „Hier betreiben wir Netzwerkarbeit. Regionale Unternehmen wie die Fleischerei Weiland oder Die Bienerie können auf uns zählen. **Wir sind gern Schaufenster, Vertriebspartner, Messe- und Marketing-Kollege** für unsere heimischen Zugpferde“, versichert Reno Ullrich, der in der Rückbesinnung auf die eigenen Stärken echte Chancen für ein Morgen mit reichlich regionaler Power sieht.

UNSERE ANGEBOTE

- Qualitätsprodukte für Haus, Hof, Garten
- Futtermittel, Nutztierzubehör
- regionale Produkte, Lebensmittel, Getränke
- Baustoffe, Holzzuschnitt, Farbmixservice
- Lohnmostannahme
- Frauenpower-Abende, Vereinsförderung
- Bau- und Gartenmärkte in Herzberg (Elster), Finsterwalde, Falkenberg, Doberlug-Kirchhain

RAIFFEISEN BHG EG HERZBERG (ELSTER)

Lausitzer Straße 5a
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 4860
E. info@raiffeisen-elbe-elster.de
www.raiffeisen-elbe-elster.de



Anna-Marie Josefin Beeg arbeitet mit viel Hingabe als Heilerin und Künstlerin.



Streicheleinheiten für die Seele

BALI-REIKI | BAD LIEBENWERDA

UNSERE ANGEBOTE

- Geistheilung bei Krankheiten und Beschwerden von Mensch und Tier
- TainiArt – Kreative Werkstatt
- Tiefenentspannung und Klangreisen
- Bewusstseinstaining
- Motivationscoaching

BALI-REIKI

ANNA-MARIE JOSEFIN BEEG

Rossmarkt 1

04924 Bad Liebenwerda

T. 035341 189000

E. info@bali-reiki.de

www.bali-reiki.de

Anna-Marie Josefin Beeg ist zertifizierte Heilerin und leidenschaftliche Künstlerin. Sie besitzt eine besondere Aura, die sich aus einem bunten Seelenleben, reichlich Temperament und Heilwissen speist. Sie praktiziert seit mehr als 15 Jahren, verbindet Energiearbeit mit Kunst.

Frau Beeg, Spiritualität und Lebensenergie gehören zum Menschen. Skizzieren Sie kurz die Grundpfeiler Ihrer Arbeit? „Ich widme mich Menschen, die zu mir Vertrauen aufbauen. Ich rege sie an zu Offenheit, zum Nach- und Überdenken. Als Bewusstseinstainerin versuche ich, Perspektiven zu öffnen: Augenblickswahrnehmung zum Beispiel. Ich unterstütze bei Entscheidungsfragen, begleite auch Heilungsprozesse und Trauer. Wenn die Seele Leiderfahrungen macht und jemand bereit ist, sich zu öffnen, helfe ich.“

Welche Mittel versprechen dabei Besserung? „Ich arbeite mit ‚Seelenstreichlern‘, mit sanften Massagen. Aber auch Klangreisen, Energie-Collagen und Seelen-Reading erzielen ganz individuelle positive Effekte. Entscheidend ist das Vertrauen, das entsteht, wenn jemand Beratung, Heilung oder Beistand bei mir sucht.“



Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Vielseitige Trainings bei der Hundebande – Hundeschule und Hundefreizeit

Lernfreude macht das Hundeglück perfekt

HUNDEBANDE SUSANNE NITZSCHE | OSTERODA

Schon als Sechsjährige führte Susanne Nitzsche die Hunde von Osterodas einstigem Schäfer Georg Krienke aus. Sie übte mit dessen Collies und begann, die Arbeit mit den intelligenten, sanftmütigen Tieren zu lieben. Nach dreißig Jahren befindet sich genau neben der ehemaligen Dorfschäferei der Übungsplatz ihrer Hundeschule. Die engagierte Hundetrainerin entwirft dabei **vielseitigste Lernangebote für Vierbeiner und deren Menschen – von Alltagstrainings über Krimiwanderungen bis hin zur Welpenschule.**

„Ich setze auf die Lernfreude der Tiere. Kooperationstraining und Bindungsaufbau sind für mich wichtig. Dazu ein positiver Umgang, frei von jeglicher Gewalt“, skizziert die Tierfreundin ihr Lehrkonzept.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen die thematischen Wanderungen. „In Kürze möchte ich die Wolfswanderungen wieder anbieten – Waldspaziergänge mit dem Hund, bei denen wir viel über die heimischen Raubtiere lernen“, erklärt die Powerfrau, der es an Ideen für ungewöhnliche Lernimpulse für alle Seiten nicht mangelt.

UNSERE ANGEBOTE

- Einzel- und Gruppentraining
- Welpenschule
- Alltagstraining
- Hundewanderungen
- Hausbesuche

HUNDEBANDE SUSANNE NITZSCHE

Hundeschule & Hundefreizeit
Osteroda 50

04916 Herzberg (Elster) OT Osteroda

T. 0151 20180635

E. info@hundebande-ee.de

www.hundebande-ee.de

Die Tierpension Weltenbummler ist der Urlaubsdienstleister für Vierbeiner.



Tiere als größte Freudenquelle

TIERPENSION WELTENBUMMLER | HOHENBUCKO

UNSERE ANGEBOTE

- Tierbetreuung (Hunde, Katzen, Nager)
- Hundekindergarten
- Futtermittel, Tierzubehör
- selbst hergestellte Halsbänder und Leinen
- selbst gemachte Futterbars aus Holz
- Vor-Ort-Besuche mit Terminvereinbarung

TIERPENSION WELTENBUMMLER

Melanie Güttler

Schulstraße 1

04936 Hohenbucko

T. 0159 06017078

E. tierpension-weltenbummler@web.de

Facebook: Tierpension Weltenbummler

Melanie Güttler gehört genau zu der Spezies, die ihr liebstes Vergnügen zum Beruf gemacht hat. Sie betreut und beherbergt Tiere, deren Halter sich durch Urlaub oder Abwesenheit zeitweilig nicht um sie kümmern können. Die gelernte tiermedizinische Angestellte erfüllte sich einen Traum mit dem Schritt in die Selbstständigkeit. Ihr „Tierhotel“ bietet seinen Gästen einwandfreie Voraussetzungen: Platz, Auslauf, gemütliche Beherbergung, gesunde Versorgung und nette Nachbarn. Die besondere Mischung aus Tierliebe und veterinärmedizinischer Ausbildung kommt dem Herzensprojekt von Melanie Güttler voll und ganz zu Gute.

„Ich kümmere mich auch gern um schwierige Fälle wie querschnittsgelähmte und taube Hunde. Dazu kooperiere ich mit einer Tierheilpraxis“, bekräftigt die Tierfreundin. Während der Pandemie blieben Gäste weg, was kein Grund zum Klagen für Melanie Güttler war. Sie begann, besonders haltbare und schicke Hundeaccessoires wie Leinen und Halsbänder selbst von Hand herzustellen und via Ebay zu vertreiben. Auch hier folgte die junge Frau dem Prinzip, Arbeit zum Vergnügen zu machen. **„Wer liebt, was er tut, muss nie wieder arbeiten“**, bringt Melanie Güttler diese sympathische Philosophie auf den Punkt.



”

Die Arbeit mit Tieren ist für mich eine Freudenquelle und die Erfüllung eines Lebensraumes.

*Melanie Güttler,
Inhaberin der Tierpension Weltenbummler*



BAUMSCHULE RICHTER & GRAEFF

Liebenwerdaer Straße 13
04924 Bad Liebenwerda OT Zeischa
T. 035341 12352 | 0173 6422833
www.baumschule-graeff.de

BAUMSCHULE SAATHAINER MÜHLE

Marco Schenk u. Nachfolger
Reichenhainer Straße 1
04932 Röderland OT Saathain
T. 03533 162830
www.saathainer.de

GÄRTNEREI

KATHARINA & VICTORIA TIETZE GBR
Torgauer Straße 32
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 5817
www.blumentietze.de

GÄRTNEREI LESKE

Dresdner Straße 17
04924 Uebigau-Wahrenbrück
OT Beutersitz
T. 035341 95266

GARTENBAU GOLDA

Stephan Golda
Falkenberger Straße 3
04895 Falkenberg/Elster OT Rehfeld
T. 035365 2653
www.gartenbau-golda.de

GÄRTNEREI SCHULZE

Peter Schulze
Trebuser Weg 5
04936 Fichtwald OT Stechau
T. 035361 80722
www.gaertner-ei-schulze.de

GÄRTNEREI STILLER

Sylvia Stiller
Goethestraße 22
04910 Elsterwerda
T. 03533 3292
www.gaertner-ei-stiller.de

GARTENBAU RÜDIGER WINDE

Rüdiger Winde
Eichwald 7
03253 Schönborn
T. 035326 666
www.gartenbau-winde.de

KLOSTERGÄRTNEREI GÜLDENSTERN

Jasmin Hippert
Güldenstern 4
04931 Mühlberg/Elbe
T. 035342 70070
www.klostergaertner-ei-muehlberg.de

STAUDENGÄRTNEREI MANIG

Klaus-Peter Manig
Parkweg 19
04938 Uebigau-Wahrenbrück OT Uebigau
T. 035365 8390
www.stauden-manig.de





Gemeinsames grünen und blühen lassen

GÄRTNERGRUPPE ELBE-ELSTER

Die Gärtnereien und Baumschulen in Elbe-Elster widmen sich nicht ausschließlich der Pflanzenwelt, sondern auch gern dem Austausch mit Kollegen und gemeinsamen Aktionen. Ziel ist es immer, **die Stärken der hiesigen Gartenbaubetriebe zu unterstreichen**. Der Gärtnertag im Landkreis steht dabei an erster Stelle der gemeinsamen Agenda.

Die teilnehmenden Unternehmen öffnen dabei an einem Wochenende im Frühjahr ihre Pforten, um Gartenliebhaber zu kleinen Pilgerreisen durch Blumen- und Pflanzenparadiese zu verführen. Die gute Resonanz der vergangenen Jahre ist für die Motivation der Gärtner ein fruchtbringender Dünger, um auch künftig gute Gemeinschaftsideen sprießen zu lassen.

Mehr Informationen unter
www.gaertnertag.de



E-BIKE VERLEIHSTATIONEN

ALPACA-ISLAND

Dorfstraße 46 | 04936 Hohenbucko

BESUCHERBERGWERK F60

Bergheider Straße 4 | 03238 Lichterfeld

ERHOLUNGSGEBIET KIEBITZ

Hörsteweg 2 | 04895 Falkenberg/Elster

HOTEL „ARCUS“

Hauptstraße 14 | 04910 Elsterwerda

LAUCH3.DE – FERIENHÄUSER AM SEE

Lauchstraße 3 | 03238 Gorden-Staupitz

MARCO'S ZWEIRADSHOP

Grochwitzter Straße 2b | 04916 Herzberg (Elster)

RATHAUS DER STADT ELSTERWERDA

Hauptstraße 12 | 04910 Elsterwerda

STADTRAD FINSTERWALDE

August-Bebel-Straße 12 | 03238 Finsterwalde

TOURIST-INFORMATION

BAD LIEBENWERDA

Roßmarkt 12 | 04924 Bad Liebenwerda

TOURIST-INFORMATION

DOBERLUG-KIRCHHAIN

Schlossplatz 1 | 03253 Doberlug-Kirchhain

TOURIST-INFO SCHLIEBENER LAND

Drandorfhof

Ritterstraße 8 | 04936 Schlieben





Der Tourismusverband Elbe-Elster punktet mit familienfreundlicher Leih-Infrastruktur.

Per E-Bike durch das Elbe-Elster-Land

TOURISMUSVERBAND ELBE-ELSTER-LAND E. V.

Elektromobilität ist weiter auf der Überholspur. Wer auf diese Weise die Region erkundet, erlebt alles intensiver: Menschen, Weite, Geschwindigkeit, Landschaft und Natur. Elbe-Elster ist dank des E-Bike-Netzes des Tourismusverbandes bestens gerüstet. Für Sportbegeisterte und Reiselustige, Familien und Singles stehen 50 E-Bikes (Pedelecs) für Erwachsene, zehn Mountainbikes für Jugendliche, zwölf Kindersitze und sieben Fahrradanhänger zur kostengünstigen Ausleihe zur Verfügung.

Eine Erkundungstour durch Brandenburgs schönen Süden kann auf diese Art sofort in die Vollen gehen. Egal, ob jemand auf eigenen Pfaden unterwegs ist oder ob er die Elbe-Elster-Genießertouren oder die Kohle-Wind & Wasser-Tour vor Augen hat, immer erwartet die Gäste **das wohlthuende Zusammenspiel aus Kultur und Natur, Gastlichkeit und Ruhe, Erlebniswert und Entschleunigung.**

Reserviert werden die E-Bikes bei den Verleihstationen in Elbe-Elster. Die Reichweite eines aufgeladenen E-Bikes liegt bei circa 90 Kilometer. Lademöglichkeiten, Cafés, Kultur- und Kraftorte sind in vielfältigster Form entlang der gut ausgebauten Radwege zu finden. Alle weiteren Infos zu den Angeboten sowie zu den Verleih- und Ladestationen gibt es unter: www.elbe-elster-tourismus.de

TOURISMUSVERBAND ELBE-ELSTER-LAND E. V.

Schlossplatz 1
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 6888516
E. info@elbe-elster-tourismus.de
www.elbe-elster-tourismus.de



Das Besucherzentrum erlebnisREICH lockt Gäste in den Naturpark.



Ein Erlebnisreich erster Klasse

BESUCHERZENTRUM NATURPARK | DOBERLUG-KIRCHHAIN

UNSERE ANGEBOTE

- interaktive Erlebnisausstellung, Führungen
- Bewegungslandschaft zum Entdecken
- Bildungsangebote für Reisende und Besuchergruppen
- Verkauf regionaler Produkte
- Radwanderkarten, Informationsmaterial
- Weiterbildungen, Ferienspaß

BESUCHERZENTRUM ERLEBNISREICH NATURPARK

Schlossplatz 1

03253 Doberlug-Kirchhain

T. 035322 518066

E. info@naturpark-nlh.de

www.naturpark-nlh.de/besucherzentrum-erlebnisreich-naturpark

Das Zusammenspiel von Natur und Kultur ist zu einem Jahrhundertthema geworden. Wo lassen sich Hintergründe, Chancen und Probleme von Umweltveränderungen besser verstehen, als an einem Ort, wo Land von Menschenhand eine tiefe, vielgestaltige Prägung erfahren hat?

Der Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft bietet dafür eine einmalige **Lern- und Erlebnisarchitektur**. Im historischen Gemäuer der Zisterzienserabtei im Schloss Doberlug erwartet Reisende eine **aufregende Expedition durch wandlungsreiche Zeiten**. Rätselhafte, neugierig machende Spurensuchen setzen sich Stück für Stück zu einem klaren Zeitbild zusammen. Eine Ausstellungssapp liefert zudem mitreißendes Begleitmaterial. Schließlich lässt sich im Naturpark selbst, das vieldimensionale Hintergrundwissen mit echten Erfahrungen und packenden Erlebnissen anreichern.

Balanceübungen im Moor, Klettertouren in Wald und Heide, Auerhuhnester sowie weite Streuobstwiesen bieten sich als Ausflugsziele an, um spielerisch die Herausforderungen um Mensch und Natur aktiv zu verstehen.

Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel



Obst-Spezialitäten aus dem Naturpark garantieren feinste Verzehrfreude.

Guter Geschmack heimischer Früchte

NATURPARK NIEDERLAUSITZER HEIDELANDSCHAFT

Felsenbirne, Kornelkirsche und Mispel können unendliche Geschichten über die alten Wildobstarten des Elbe-Elster-Landes erzählen. Jahrhundertlang lieferten sie **gesunde Nahrung für die Menschen**, die sich allein durch das versorgten, was vor Ort in Gärten, auf Äckern und an Felldrainen wuchs.

Die **Vielfalt dieser alten Obstsorten überrascht**. Wenn heute in Supermärkten das Obst-Einerlei aus aller Herren Länder vornehmlich mit perfektem Äußeren lockt, lösen heimische Arten wie die „rotgestreifte gelbe Schafnase“ klammheimlich ein neues, ehrliches Geschmacksversprechen ein. „Was wir im Naturpark ernten, verwerten wir. Obstkonserven, Fruchtsäfte, Fruchtweine und köstlich gewürzte Glühweine gehören zu den Spezialitäten unseres Hauses, die wir liebend gern auch selbst genießen“, schwärmt Obstkennerin Andrea Opitz. Im Naturparkzentrum im Schloss Doberlug werden die fruchtigen Genussmittel angeboten. Ein jedes besitzt Geschichte und garantiert Verzehrfreude vom Allerfeinsten.

UNSERE ANGEBOTE

- Obstweine und Fruchtkonserven
- Süßkirsch-Gin und Süßkirsch-Geist
- Fruchtsäfte
- Glühwein

NATURPARK NIEDERLAUSITZER HEIDELANDSCHAFT

Schlossplatz 1
03253 Doberlug-Kirchhain
T. 035322 518066
E. info@naturpark-nlh.de
www.naturpark-nlh.de



Der Pomologische Schau- und Lehrgarten
verführt zu mehr Gesundheit und Genuss.



Obst und Früchte als Publikumsliebliche

POMOLOGISCHER SCHAU- UND LEHRGARTEN | DÖLLINGEN

UNSERE ANGEBOTE

- Führungen durch die Gartenanlage
- Veranstaltungen wie Teamtage, Kinderfeste und Firmenfeiern
- Fahrten entlang der Apfelroute
- Obst selbst pflücken
- Verkauf von alten Obstsorten

POMOLOGISCHER SCHAU- UND LEHRGARTEN

An der Umgehungsstraße
04924 Plessa OT Döllingen
T. 035341 61512
E. info@essbarer-naturpark.de
www.essbarer-naturpark.de

Im Süden Elbe-Elsters befindet sich der Obstgarten des Landes. Streuobstgürtel umsäumen die fruchtbaren Böden dieser Gegend. Sie verleihen den Dörfern einen malerischen Anblick. **Die Obstbautradition reicht weit zurück.** Bis 1989 versorgten große Beete mit Erdbeeren und Kirschbäumen die Menschen mit köstlichen Früchten. In der Folge wurden Hunderte weiterer Obstsorten gepflanzt. Schließlich öffnete der pomologische Schau- und Lehrgarten seine Pforten unter Trägerschaft des Vereins Kerngehäuse e. V.

Hier können Besucher eine **beispiellose Sortenvielfalt entdecken, verkosten und neu lieben lernen.** „Wir haben einen festen Veranstaltungskalender und nehmen gern Buchungen zu verschiedenen Anlässen an“, sagt Andrea Opitz, die gute und kompetente Seele des Gartens. Besonders zu empfehlen sei der Niederlausitzer Apfeltag. „Es geht darum, neues und traditionelles Wissen rund ums Obst in die Köpfe und Herzen zu bringen“, macht Andrea Opitz auf Elbe-Elsters reizvolles Fruchteparadies neugierig.



Die Falkenberger Bauernmärkte laden zweimal im Jahr zum bunten Treiben ein.

Vom Charme ländlicher Märkte

FALKENBERGER BAUERNMÄRKTE | FALKENBERG/ELSTER

Das Haus des Gastes ist landauf und landab dafür bekannt, Kultur und Gastlichkeit in den Herzen der Menschen einen Ehrenplatz zu verschaffen. Mit dem Frühlings- und Herbstmarkt haben die rührigen Falkenberger Ideenschöpfer dem traditionellen Bauernmarkt ein sympathisches, zeitgemäßes Format geschenkt. Gärtner, Korbflechter, Imker und ein historischer Backofen sind die Highlights des bunten Markttreibens. Neben vielen regionalen Produkten bieten Frühlings- und Herbstmarkt jede Menge Geselligkeit, regionale Beköstigung, Musik und Gesang.

Für junge Marktbesucher sind zudem die Vereine mit am Start. Geflügel und Rassekaninchen werden ausgestellt. Schafe trotten vergnügt und seelenruhig im Heu ihres eigens aufgestellten Marktgeheges umher. **Die Atmosphäre der alten Bauernmärkte, die einst zwischen Elbe und Schwarzer Elster die Menschen zusammenführten, wird lebendig gehalten.** Ein wertvolles Erlebnis für alle Generationen und Gemüter.

FALKENBERGER BAUERNMÄRKTE

Termine und weiterführende Informationen finden Sie unter www.falkenberg-elster.de/veranstaltungen

HAUS DES GASTES

Lindenstraße 6
04895 Falkenberg/Elster
T. 035365 38035
E. haus-des-gastes@t-online.de

**BLAUHAUS BILDUNGS- UND
BEGEGNUNGSSTÄTTE**

Badstraße 29 | 04916 Herzberg (Elster)
www.elsterpark-herzberg.de

GASTHAUS BOMSDORF

Dorfstraße 17 | 04895 Uebigau-Wahren-
brück OT Bomsdorf
www.gasthaus-bomsdorf.de

**GASTHAUS STUCKATZ
MIT GÄSTEHAUS DIANA**

Hauptstraße 29 | 03238 Sallgast
OT Dollenchen
www.gasthaus-stuckatz.de

GASTHOF „ZUM ELSTERTAL“

Dorfstraße 27 | 04924 Bad Liebenwerda
OT Zeischa
www.zum-elstertal.de

GASTHOF „ZUR LINDE“

Alte Dorfstraße 11 | 04932 Röderland
OT Saathain

GASTSTÄTTE „AM WALDBAD“

Waldbadstraße | 04924 Bad Liebenwerda
OT Zeischa
www.gaststaette-waldbad.de

HOTEL & RESTAURANT „ARCUS“

Hauptstraße 14 | 04910 Elsterwerda
www.hotel-arcus.de

OBERER GASTHOF HIRSCHFELD

Großenhainerstraße 10 | 04932 Hirschfeld
E. oberer-gasthof@web.de

PARKRESTAURANT HOLZHOF

Holzhof 1 | 04910 Elsterwerda
E. parkrestaurant_holzhof@web.de

**PARKSCHLÖSSCHEN
NATUR EVENT UG I.G.**

Dorfstraße 7 | 04924 Bad Liebenwerda
OT Maasdorf
www.hotel-maasdorf.de

RESTAURANT & HOTEL

„GOLDENER HAHN“
Bahnhofstraße 3 | 03238 Finsterwalde
www.schreiber-cuisine.de

RESTAURANT

„ZUM GOLDENEN LÖWEN“
Dresdener Straße 16 | 04934 Hohenleipisch
www.zum-goldenen-loewen.com





Regionale Gerichte aus dem Gasthaus Stuckatz, dem Restaurant „Goldener Hahn“ und dem Gasthof „Zum Elstertal“.

Speisekultur mit regionaler Raffinesse

REGIONALE SPEISEKARTE

Zwölf Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ bringen mit ihrer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch. **Sie veredeln frische Produkte der örtlichen Erzeuger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne** und servieren kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft garantiert wird.

In wechselnden, an die Jahreszeit angepassten Themenwochen servieren die Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ das ganze Jahr über regionale und saisonale Spezialitäten. Die Niederlausitzer Heidelamm-, Apfel-, Spargel-, Steak-, Wild- und Karpfenwochen präsentieren den Gästen das Beste und die Vielfalt der regionalen Küche.

Wer von gemeinsamer regionaler Gastlichkeit profitieren möchte, ist herzlich eingeladen, an der „Regionalen Speisekarte“ teilzunehmen.

KONTAKT

Andrea Opitz
T. 035341 61512
E. andrea.opitz@lua.brandenburg.de

”

Gastronomie und regionale Erzeuger können durch buchbare Picknickmomente ihre Ladentheke auf die wundervollen, abgeschiedenen Plätze Elbe-Elsters ausdehnen.

*Janine Niederstraßer,
Marketingkoordinatorin
des Landkreises Elbe-Elster*





Bekömmlicher Reiseproviant für alle, die gern unabhängig unterwegs sind.

Picknickmomente als Glücksrezept

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN FÜR UNTERWEGS

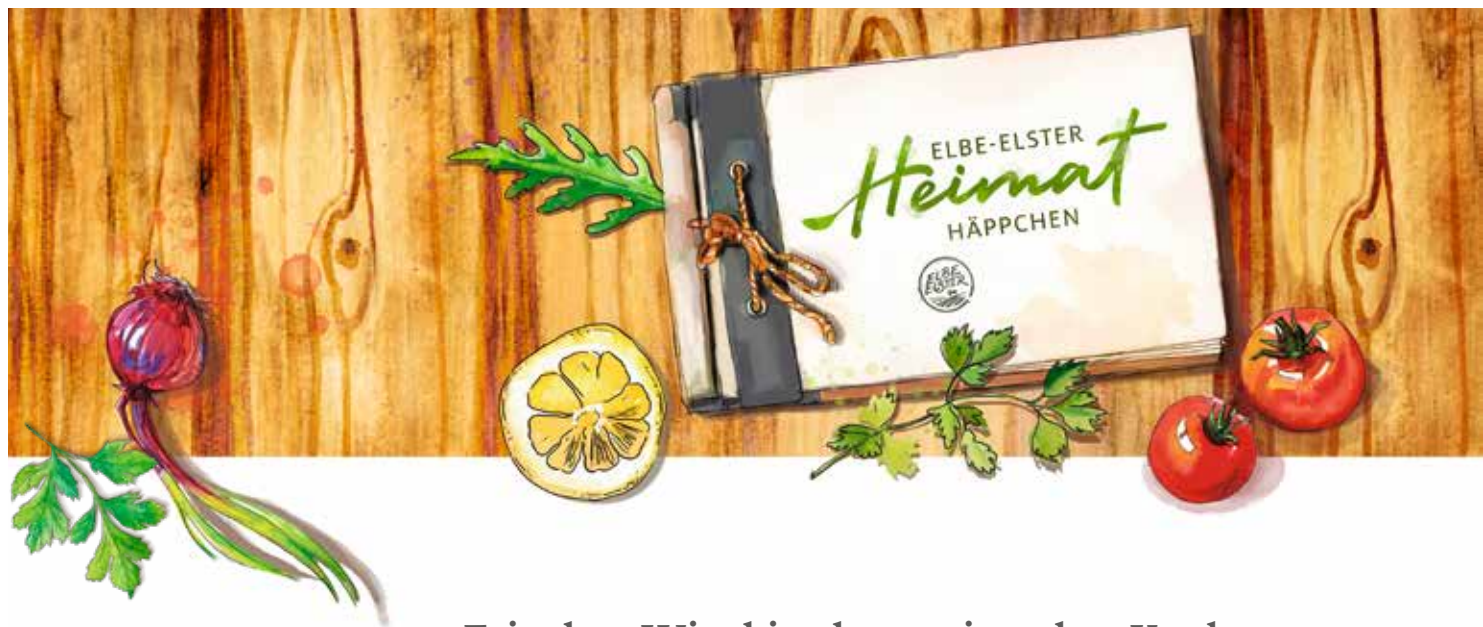
Das Elbe-Elster-Land besitzt hunderte Lieblingsorte. Man muss sie nur aufspüren. Nicht überall findet sich ein Gasthaus oder Café. Deshalb wurde die womöglich größte Picknickdecke der Welt erfunden. Dahinter verbirgt sich ein Schlemmer-Netzwerk regionaler Anbieter, das genau für diesen (Glücks-)Fall den passenden Picknickkorb packt. Wie wäre es also mit einer **herrschaftlichen Brotzeit** von der Wahrenbrücker Bäckerei Dorn, die dem hiesigen Backhandwerk durch ausgesprochene Feinheit und Schmackhaftigkeit einen ausgezeichneten Ruf verschafft hat? Per Anruf oder E-Mail gebucht, wird das Picknickpaket frisch gepackt und zum Wunschtermin an die Picknick-Reiselustigen übergeben.

Angeboten werden viele Picknick-Formate: Das Brauhaus-Picknick als originelle Idee beispielsweise für den Himmelfahrtsausflug. Anruf oder Mail genügen, ab zum Finsterwalder Brauhaus und dann auf ins Grüne. Buchbar sind auch Begleitprogramme wie Kutschfahrten oder für Sportfans der Freiluft-Schmaus beim Soccer-Golf. Naturfreunde und Familien spricht besonders das Alpaka-Frühstück, das es in Rahnisdorf gibt, an. Genauso **abwechslungsreich und gesund** sind die natürlichen Spezialitäten aus der Niederlausitzer Heide. Auch hier gibt es Verwöhn-Angebote für ein Picknick zu zweit, zu viert, für Gruppen, Teams oder Vereine.

LANDKREIS ELBE-ELSTER

Marketingkoordinatorin
Janine Niedersträßer
Ludwig-Jahn-Straße 2
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 461240
E. janine.niederstrasser@lkee.de
www.reegional.de/picknickmomente





Frischer Wind in der regionalen Kochszene

HEIMATHÄPPCHEN IN REZEPTFORMAT

LANDKREIS ELBE-ELSTER

Marketingkoordinatorin
Janine Niedersträßer
Ludwig-Jahn-Straße 2
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 461240
E. janine.niederstrasser@lkee.de
www.reegional.de

Kochen und Essen sind Freudenquellen. Ganz besonders, wenn Gerichte mit saisonalen Zutaten liebevoll zubereitet sind. Für frischen Wind in der regionalen Kochszene sorgen dabei die beliebten Heimathäppchen, indem sie Produzierende und Gasthöfe aus Elbe-Elster zu Partnern machen. Wer vor Ort hergestellte, mit dem Regionalsiegel zertifizierte Lebensmittel produziert, wird vom Heimathäppchen-Team aus der Landkreisverwaltung mit der hiesigen Gastronomie bekannt gemacht, damit daraus eine besondere kulinarische Liaison entsteht, aus der Gerichte mit noch stärkerer regionaler Ursprünglichkeit hervorgehen.

Das freut nicht nur die Restaurantgäste, sondern auch alle anderen, die gern zu Hause kochen und schlemmen. Denn die Rezepte der Heimathäppchen landen nicht im geheimen Schatzkästlein gewitzter Restaurantküchenchefs, sondern dank flotter öffentlichkeitswirksamer Kampagnen direkt bei den Menschen, die kultivierte lokale Speisen gern für Genießer oder für die Lieben zu Hause nachkochen. Moderne und zeitgeistige Küche hat einen guten Namen: Heimathäppchen aus Elbe-Elster.

Lokale Kochfreude ist kein Hexenwerk. Machen Sie mit und kredenzen raffinierte Heimathäppchen aus Elbe-Elster!

Hofverkauf

eigener Onlineshop

Onlinepartner

regionaler Handel





Elbe-Elster schickt ein Lächeln in die Welt

BOTSCHAFTERPRODUKTE SCHENKEN GENUSSQUALITÄT

Wer auf der Suche nach charmanten, geschmackvoll verpackten Elbe-Elster-Kostproben ist, darf sich freuen. Die neuen Botschafter-Produkte stammen aus den Manufakturen und Ideenschmieden von Regionalsiegelträgern des Landkreises. Die originellen Geschenkideen, Mitbringsel oder Freudebringer zum Selbstbelohnen unterstreichen im geschmackvollen Elbe-Elster-Design die Vorzüge regional produzierter Waren: 100 Prozent Elbe-Elster und ganz viel Herz und Seele schaffensfreudiger Menschen, die etwas Besonderes herstellen und vertreiben.

„Waren aus Elbe-Elster sind begehrt und hochwertig. Es ist Zeit, dass sie hübsch verpackt und mit Wiedererkennungswert ein Lächeln in die Welt schicken“, lobt Marketing-Koordinatorin Janine Niedersträßer die köstlichen Botschafterprodukte im reizvollen Elbe-Elster-Outfit. Sie sind in Finsterwalde und Herzberg in den Märkten der Raiffeisen BHG eG und bei den teilnehmenden Unternehmen erhältlich.

Unternehmen, die in Elbe-Elster produzieren, sind zum Mitmachen eingeladen. Eine Zertifizierung mit dem Regionalsiegel ist die Voraussetzung dafür. Eine kurze Bewerbung als Botschafter samt Vorstellung eines möglichen Produktes genügt.

LANDKREIS ELBE-ELSTER

Marketingkoordinatorin
Janine Niedersträßer
Ludwig-Jahn-Straße 2
04916 Herzberg (Elster)
T. 03535 461240
E. janine.niederstrasser@lkee.de
www.reegional.de



Lokalpatrioten

DIREKTVERMARKTUNG AB HOF

- 06 Der Kräuterhof Bönitz**
Blumberger Str. 8, 04924 Uebigau-Wahrenbrück OT Bönitz
- 07 Imkerei Thrun**
Ernst-Thälmann-Straße 35b, 04916 Schönewalde
- 08 Weingut Schurig**
Dorfstr. 11, 04924 Bad Liebenwerda OT Lausitz
- 09 Berg-Hof Osteroda Geflügel GmbH**
Osteroda 10, 04916 Herzberg (Elster)
- 10 Die Bienerie**
Prießener Str. 21, 03253 Dob.-Kirchh. OT Prießen
- 12 Ökohof Gotsgarten**
Weststr. 6, 04895 Falkenberg/Elster OT Schmerkendorf
- 14 Agrargenossenschaft Dollenchen-Lieskau eG**
Dorfstr. 19, 03238 Lichterf.-Schacksd. OT Lieskau
- 16 Weingut Rico Leonhardt**
Riesaer Str. 39, 04924 Bad Liebenwerda
- 18 Röderland GmbH Bönitz**
Hauptstr. 2, Uebigau-Wahrenbrück OT Bönitz
- 20 Teichwirtschaft Thalberg**
Liebenwerdaer Str. 39, 04924 Bad Liebenwerda OT Thalberg
- 21 Weinbau-Verein Schlieben e.V.**
Ernst-Thälmann-Str. 25, 04936 Schlieben
- 22 Biohof Werenzhain**
Hauptstr. 102, 03253 Dob.-Kirchhain OT Werenzhain
- 23 Niederlausitzer Heidemanufaktur**
Bahnhofstr. 15, 04934 Hohenleipisch
- 24 Alpaca Island**
Dorfstr. 46, 04936 Hohenbucko
- 26 Galle GmbH**
Am Flugpl. 1, 03249 Sonnewalde OT Großbahren

Naschkatzen

CAFÉS UND BÄCKEREIEN

- 29 Konditorei & Café Beeg**
Rossmarkt 1, 04924 Bad Liebenwerda
- 30 Der Brot Graf**
Torgauer Str. 6, 04916 Herzberg (Elster)
- 31 GERALDINE Konditorei, Café & Patisserie**
Torgauer Str. 6, 04916 Herzberg (Elster)
- 32 Bäckerei Dorn**
Torgauer Str. 14, Uebigau-Wahrenbrück, OT Wahrenbrück
- 34 Café & Patisserie Fortuna**
Berliner Str. 29, 03238 Finsterwalde
- 36 Bäckerei Uwe Gäbler**
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 7, 03253 Dob.-Kirchhain

Grillmeister

FLEISCH, FISCH UND FEINKOST

- 38 Fischräucherei Suhr**
Dorfstr. 28a, 04938 Uebigau-Wahrenbrück OT Langennaundorf
- 40 Fleischerei Weiland**
Leipziger Str. 37, 03253 Doberlug-Kirchhain
- 42 Fleischerei Hauptvogel**
Akazienweg 11, 03253 Doberlug-Kirchhain
- 44 Fleischerei Kniesche**
Bahnhofstr. 31, 03253 Schönborn
- 45 Roßschlächterei Alfred Christen**
Neustädter Markt 6, 04931 Mühlberg/Elbe

Wertschöpfer

HANDWERK UND KUNST

- 47 Gallone Gewürzmanufaktur**
Goethestr. 17, 04924 Bad Liebenwerda
- 48 Kaffeerösterei Loos**
Eichenweg 6, 04910 Elsterwerda
- 49 Finsterwalder Brauhaus**
Sonnewalder Str. 13, 03238 Finsterwalde
- 50 Die Holzlösung**
Gruhnoer Hauptstr. 22, 03253 Schönborn OT Gruhno
- 52 Töpferei Engelmann**
Finsterwalder Str. 3, 03238 Massen OT Gröbitz
- 54 Gerberei Manfred Oettrich**
Hennersdorfer Damm 5, 03253 Dob.-Kirchhain
- 56 CreaBLOCKS Holzbausteine e.K.**
Max-Koswig-Str. 4, 03238 Finsterwalde
- 58 Carasusán Art & Paper**
Lindenstr. 31, 04936 Lebusa
- 60 Gerberei Höppner**
Am Hagwall 32, 03253 Doberlug-Kirchhain
- 61 Atelier der Handarbeiten**
Lange Str. 2, 03238 Finsterwalde

Beetdesigner

GÄRTNER UND GARTENBAU

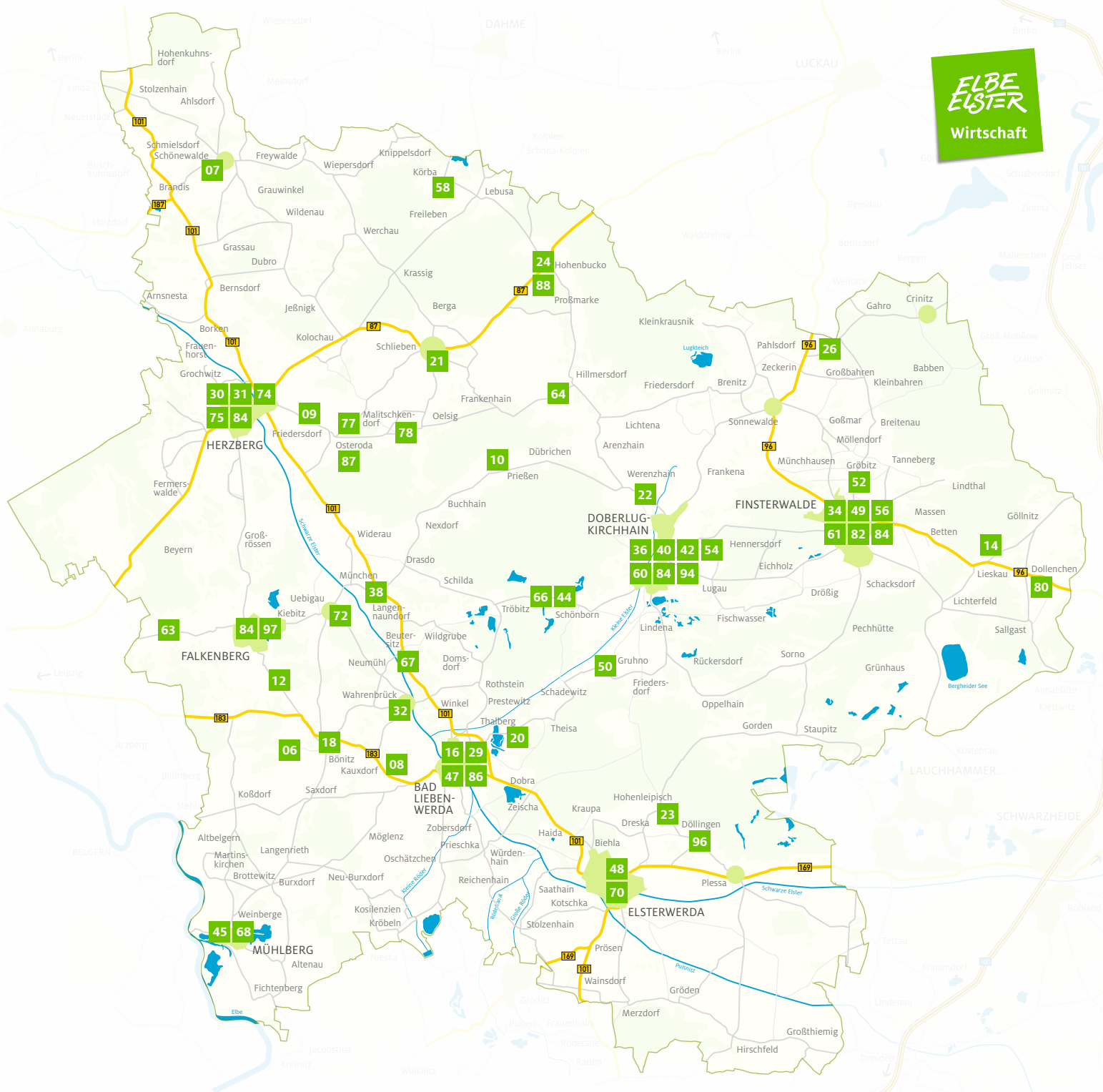
- 63 Gartenbau Golda**
Falkenberger Str. 3, 04895 Falkenberg/Elster OT Rehfeld
- 64 Gärtnerei Schulze**
Trebbuser Weg 5, 04936 Fichtwald OT Stechau
- 66 Gartenbau Winde**
Eichewald 7, 03253 Schönborn
- 67 Gärtnerei Leske**
Dresdener Str. 17, 04924 Uebigau-Wahrenbrück OT Beutersitz
- 68 Klostergärtnerei Güldenstern**
Güldenstern 4, 04931 Mühlberg/Elbe
- 70 Gärtnerei Stiller**
Goethestr. 22, 04910 Elsterwerda
- 72 Staudengärtnerei Manig**
Parkweg 19, 04938 Uebigau-Wahrenbrück OT Uebigau
- 74 GrünHaus ElsterWerke GmbH**
An den Steinenden 13, 04916 Herzberg (Elster)
- 75 Gärtnerei Tietze**
Torgauer Str. 32, 04916 Herzberg (Elster)

Wandervogel

LAND ERLEBEN

- 77 Biokiste-Lausitz**
Hauptstr. 35, Kremitzau OT Malitschkendorf
- 78 Mario Pfau – Beratung, Messe, Event**
Jagsaler Mühle 2, 04936 Schlieben OT Jagsal
- 80 Gasthaus Stuckatz mit Gästehaus Diana**
Hauptstr. 29, 03238 Sallgast OT Dollenchen
- 82 Einfach Ohne – Unverpackt**
Berliner Str. 48, 03238 Finsterwalde
- 84 Raiffeisen BHG eG**
4 x im Landkreis Elbe-Elster
- 86 Bali-Reiki Anna-Marie Josefin Beeg**
Rossmarkt 1, 04924 Bad Liebenwerda
- 87 Hundebande Susanne Nitzsche**
Osteroda 50, 04916 Herzberg (Elster)
- 88 Tierpension Weltenbummler**
Schulstr. 1a, 04936 Hohenbucko
- 94 Besucherzentrum Erlebnisreich Naturpark Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft**
Schlossplatz 1, 03253 Doberlug-Kirchhain
- 96 Pomologischer Schau- und Lehrgarten**
04924 Plessa OT Döllingen
- 97 Falkenberger Bauernmärkte**
Lindenstr. 6, 04895 Falkenberg/Elster

**ELBE
ELSTER**
Wirtschaft



**GEIZ IST
NICHT
GEIL!**



**Sparkasse
Elbe-Elster**

In der Region. Für die Region.