

A person wearing a white long-sleeved shirt is shown from the chest down, reaching their right hand towards a basket of fresh green vegetables. The background is a lush green field of similar plants, suggesting a farm or market setting. The lighting is bright and natural, highlighting the freshness of the produce.

Einkaufswegweiser

Prignitz-Ruppin

Das Gute in unserer Region



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Die RegioApp	5
Grußworte der Landräte der Landkreise Ostprignitz-Ruppin und Prignitz	6
Übersicht der Anbieter	8
Anbieter nach Regionen:	
Wittstock	14
Rheinsberg	24
Neuruppin	26
Fehrbellin	38
Temnitz	45
Dosse-Seen-Land	53
Elbe Region	60
Perleberg	80
Pritzwalk	91
Wochenmärkte in der Region	108
Übersichtskarte zum Ausklappen	
Impressum	Umschlaginnenseite

Vorwort

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

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

Alle Erzeuger und Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche in diesem Einkaufswegweiser sind auch in der bundesweiten »RegioApp« zu finden.

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

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



regional-prignitz-ruppin.de



dieprignitz.de



Die RegioApp

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

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

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

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

Hier geht's direkt zum Download:



iOS



Android



Willkommen in Ostprignitz-Ruppin!

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

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

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

Entdecken Sie den Charme unseres Landkreises, erkunden Sie seine Vielfalt und genießen Sie die hohe Qualität unserer Produkte. Wir freuen uns, wenn auch diese Ausgabe des Einkaufsführers ein treuer Wegbegleiter auf Ihren Reisen durch Ostprignitz-Ruppin wird. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen jede Menge Vergnügen und Genuss bei Ihren Entdeckungstouren.

Ralf Reinhardt

Landrat des Landkreises Ostprignitz-Ruppin



Willkommen in der Prignitz!

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

Kennen Sie die Piower Agrarprodukte mit Wurst- und Räucherwaren von Duroc-Schweinen, Rindern der Rassen Fleckvieh und Deutsch Angus? Oder haben Sie schon den Gin oder die edlen Geiste und Brände der GANS Feinbrand Manufaktur probiert? Auch als Geschenk eine gute Idee! Viele Bioprodukte sind bereits über die Prignitzer Landesgrenze hinaus bekannt und beliebt. Ein Blick in diesen Wegweiser für regionale Produkte macht Lust aufs Entdecken und vor allem Appetit.

Aber die Prignitz ist nicht nur kulinarisch eine Reise wert. Kulturell und touristisch gilt der Landstrich im Nordwesten Brandenburgs mit seinen alten Fachwerkkirchen, historischen Stadtkernen oder ausufernden Landschaften als Paradies für Ruhesuchende, Naturfreunde und Radler. Die Prignitz verfügt über 1.300 km ausgeschildertes Radwegenetz nach Knotenpunktwegweisung. Lernen Sie unsere schöne Prignitz kennen!

Christian Müller

Landrat des Landkreises Prignitz

Übersicht aller Anbieter

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

Restaurants, Cafés und Speisen

Bäckerei & Konditorei Ulf Grünberg · Lenzen A3	61
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5	45
Bäckerei W. Höfler · Perleberg C3	84
Café & Allerlei »Honigstübchen« · Kletzke D4	70
Café Constance · Wustrau H5	44
Café Huth · Neuruppin H4 5	33
Café Karmen · Schweinrich G2	23
Das Pilgercafé · Bad Wilsnack C D4	73
Das Tee- und Kaffeehaus · Wittenberge B C4	76
Die Feldküche Wittenberge B C4	78
EIS-Zauberei Rheinsberg H I3	25
Eisvogel · Lenzen A3	62
Elbe Resort Alte Ölmühle · Wittenberge B C4	74
Elbeglück · Mödlich A3	60
Gartenküche Catering · Wittstock F2	20
INSL · Kyritz F4	57
Kleine Markthalle 50 · Putlitz D2	106
Landhaus Lellichow F3	58
Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof · Buchholz E3	92
Pannacotta · Pritzwalk E2 3	96
Regionaler Mittagsschmaus »LIEBLING« · Perleberg C3	107
Resort Mark Brandenburg · Neuruppin H4 5	30
Restaurant Clavis · Netzeband G4	50
Restaurant Markt 11 · Wittstock F2	19
Schönhagener Mühle D E2	103
Spargelhof Kremmen I6	38
Tortenschwester · Wittstock F2	18
VITALHOTEL ambiente · Bad Wilsnack C D4	71
Vormark Kochkultur · Quitzow C3	107

Waldhotel »ForsthausHainholz« · Pritzwalk E2 3	97
Waldschlösschen · Kyritz F4	55
Weinhaus am Neuen Markt · Neuruppin H4 5	34
Wildwuchs · Neuruppin H4 5	26
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6	39

Übernachtung

Bio Ranch Zempow H2	22
Café Huth · Neuruppin H4 5	33
Elbe Resort Alte Ölmühle · Wittenberge B C4	74
Elbeglück · Mödlich A3	60
Landgeschmack · Görike E4	68
Landhaus Lellichow F3	58
Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof · Buchholz E3	92
Resort Mark Brandenburg · Neuruppin H4 5	30
Schönhagener Mühle D E2	103
VITALHOTEL ambiente · Bad Wilsnack C D4	71
Waldhotel »ForsthausHainholz« · Pritzwalk E2 3	97
Waldschlösschen · Kyritz F4	55

Hofläden

Bäckerei & Konditorei Plagemann · Neuruppin H4 5	27
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5	45
BahnhofsQuartier Bad Wilsnack C D4	72
Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2 3	98
Bio Ranch Zempow H2	22
Bio-Heumilchhof Pöhl · Gottberg G5	48
Birkenhof Lemke · Ackerfelde F2	17
Blumen Römer · Pritzwalk E2 3	95
Brescher Hof · Bresch C2	88
Die Ölmühle Katerbow G4	51
Elbtal Alpaka · Breese C4	79
Fleischerei & Partyservice Ribbe · Wusterhausen F4 5	53
Galloway vom Preußenhof · Heiligengrabe F2 3	14
GANS Feinbrand Manufaktur · Klein Gottschow D3	93
Gartenbau Andrea Lüders · Pritzwalk E2 3	100

Grünkern · Neuruppin H4 5	29
Heilbrunner Fleisch- und Wurstwaren · Brunn F4	54
Herr Fontane · Neuruppin H4 5	32
Hofladen Quitzow C3	86
homemade · Karstedtshof F3	16
Kleine Markthalle 50 · Putlitz D2	106
Kyritzer Fruchtsäfte F4	56
Landfleischerei Hildebrandt · Kletzke D4	69
Landgeschmack · Görike E4	68
Landgourmet · Sarnow E3	99
Linumer Landhof H6	41
Naturhof Möller · Seedorf A3	63
Ökohof Kuhhorst H6	40
Perleberger Senfmanufaktur C3	81
Prignitz Biene · Perleberg C3	85
Prignitzer Hausmosterei · Falkenhagen E2	101
Prignitzer Kartoffel-Handel & Fruchtvertrieb · Perleberg C3	82
Raffinarium · Perleberg C3	80
Regionaler Mittagsschmaus ›LIEBLING‹ · Perleberg C3	107
Regionalmarkthalle Wittenberge B C4	75
Rhinkraut · Neuruppin H4 5	35
Rixmanns Hof · Linum H6	42
Schafskäserei Anna Winter · Strigleben C2	91
Schönhagener Mühle D E2	103
Seddiner Ei D2 3	94
Spargelhof Kremmen I6	38
Sternhof · Rohrlack G5	46
Straußenfarm Westprignitz · Perleberg C3	83
Walnussmeisterei · Herzberg I5	36
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6	39

Wochenmarkt

Wochenmärkte	108
--------------	-----

Backwaren und Süßes

Bäckerei & Konditorei Plagemann · Neuruppin H4 5	27
Bäckerei & Konditorei Ulf Grünberg · Lenzen A3	61
Bäckerei Vollkern · Rohrlack G5	45
Bäckerei W. Höfler · Perleberg C3	84
Café Huth · Neuruppin H4 5	33
Café & Allerlei »Honigstübchen« · Kletzke D4	70
Das Pilgercafé · Bad Wilsnack C D4	73
Das Tee- und Kaffeehaus · Wittenberge B C4	76
Deine Feinkost · Wittenberge B C4	77
EIS-Zauberei Rheinsberg H I3	25
Grünkern · Neuruppin H4 5	29
Herr Fontane · Neuruppin H4 5	32
Imkerei Rümenapf · Rägelin G4	52
Naturhof Möller · Seedorf A3	63
Pannacotta · Pritzwalk E2 3	96
Prignitz Biene · Perleberg C3	85

Fleisch, Fisch, Käse, Eier

Auenhof Pabstthum I5	37
BahnhofsQuartier Bad Wilsnack C D4	72
Bio Ranch Zempow H2	22
Birkenhof Lemke · Ackerfelde F2	17
Blumenthaler Freilandeier · Blumenthal F3	15
Farm Katerbow · Hakenberg H6	43
Fleischerei & Partyservice Ribbe · Wusterhausen F4 5	53
Galloway vom Preußenhof · Heiligengrabe F2 3	14
Grünkern · Neuruppin H4 5	29
Heilbrunner Fleisch- und Wurstwaren · Brunn F4	54
Herr Fontane · Neuruppin H4 5	32
homemade · Karstedtshof F3	16
Landfleischerei Hildebrandt · Kletzke D4	69
Landgeschmack · Görike E4	68
Landgourmet · Sarnow E3	99
Naturhof Möller · Seedorf A3	63
Neudorfer Fleischerei · Pritzwalk E2 3	104

Ökohof Kuhhorst H6	40
Piower Agrarprodukte C2	89
Prignitzer Landhof · Klein Gottschow D3	102
Schafskäserei Anna Winter · Strigleben C2	91
Seddiner Ei D2 3	94
Straußenfarm Westprignitz · Perleberg C3	83
Tørket Kjøtt · Quitzöbel D5	65
Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof H6	39

Obst und Gemüse, Gewürze, Tee und Kaffee

Auenhof Pabstthum I5	37
Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2 3	98
Blumen Römer · Pritzwalk E2 3	95
Das Tee- und Kaffeehaus · Wittenberge B C4	76
Die Hanflinge · Barenthin E4	66
Die Ölmühle Katerbow G4	51
Gartenbau Andrea Lüders · Pritzwalk E2 3	100
Gärtnerei Gemüslichkeit · Groß Linde C3	87
Grünkern · Neuruppin H4 5	29
Heidelbeerhof Quirling · Berge C2	90
Herr Fontane · Neuruppin H4 5	32
Hofladen Quitzow C3	86
Katinkas Gewürzoase · Neuruppin H4 5	28
Landgourmet · Sarnow E3	99
Naturhof Möller · Seedorf A3	63
Ökohof Kuhhorst H6	40
Perleberger Senfmanufaktur C3	81
Prignitzer Kartoffel-Handel & Fruchtvertrieb · Perleberg C3	82
Raffinarium · Perleberg C3	80
Rhinkraut · Neuruppin H4 5	35
Rixmanns Hof · Linum H6	42
Spargelhof Kremmen I6	38
Sternhof · Rohrlack G5	46
Unser Temnitzhof · Walsleben G4	49
Walnussmeisterei · Herzberg I5	36

Getränke, Spirituosen

Beeren- und Obsthof Pritzwalk E2 3	98
Bio-Heumilchhof Pöhl · Gottberg G5	48
Blumen Römer · Pritzwalk E2 3	95
Brescher Hof · Bresch C2	88
Elbe Resort Alte Ölmühle · Wittenberge B C4	74
GANS Feinbrand Manufaktur · Klein Gottschow D3	93
Grünkern · Neuruppin H4 5	29
Herr Fontane · Neuruppin H4 5	32
Honig- und Metschmiede · Plattenburg D4	64
Kyritzer Fruchtsäfte F4	56
Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof · Buchholz E3	92
Linumer Landhof H6	41
Prignitz Biene · Perleberg C3	85
Prignitzer Hausmosterei · Falkenhagen E2	101
Raffinarium · Perleberg C3	80
Regionalmarkthalle Wittenberge B C4	75
Rheinsberger Preussenquelle H I3	24
Schönhagener Mühle D E2	103
Waldhotel »ForsthausHainholz« · Pritzwalk E2 3	97
Weinhaus am Neuen Markt · Neuruppin H4 5	34
Wittstocker Liköre F2	21

Bildung und Non-Food

Bio Ranch Zempow H2	22
Das Tee- und Kaffeehaus · Wittenberge B C4	76
Elbtal Alpaka · Breese C4	79
Kleine Markthalle 50 · Putlitz D2	106
Nahrungsglück · Dannenwalde E3	67
NaturKinderGarten Rohrlack G5	47
Neuruppiner Marktleben H4 5	31
Unser Temnitzhof · Walsleben G4	49
Zander Holzstudio – Marco Wichert · Gantikow F4	59



Galloway vom Preußenhof

Mit gutem Gewissen genießen

In unserem Hofladen bieten wir frisches Fleisch und leckere Wurst von unseren Gallowayrindern und Schweinen an. Fruchtaufstriche, Honig, Sirup, Rapsöl und vieles mehr, laden zum Genießen ein. Natürliche Haltung und hofeigenes Futter geben unserem Fleisch ein einzigartiges Aroma. Gerne führen wir Sie über die Weiden zu unseren Tieren.

Angebot: Galloway- und Schweinefleisch, versch. Wurstsorten, Honig, Schmalz, Fruchtaufstriche, Liköre, Rapsöl, Bienenwachstücher, Kräutersalze u.v.m.

Galloway vom Preußenhof

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

Öffnungszeiten

täglich 9 – 18 Uhr



Blumenthaler Freilandeier

Auf unserem Hof gibt es ausschließlich Eier aus Freilandhaltung. Hier darf jedes Huhn einfach Huhn sein. Viel Auslauf, frisches Grün sowie Picken und Scharren machen unsere Hühner glücklich, was man natürlich am Ei schmecken kann. Uns liegt das Wohl unserer Tiere am Herzen, deshalb legen wir größten Wert auf eine artgerechte Haltung und Fütterung, was wir durch die Mobilstallhaltung realisieren.

Wenn Dir Frische, Regionalität und Tierwohl genauso am Herzen liegt wie uns, bist Du hier genau richtig.

Angebot: Freilandeier, Geflügel

Blumenthaler Freilandeier

Volker Obst
Straße der Solidarität 4
16909 Heiligengrabe OT Blumenthal
Telefon 0151 / 40 36 34 99
blumenthaler-freilandeier@web.de

Öffnungszeiten

individuell nach Absprache
sowie »Hofladen zur Selbstbedienung« am Tor





homemade

Wurst und Fleisch von natürlich gehaltenen Charolais-Weiderrindern und Schafen: Der Slogan »homemade – da weiß man, wo's herkommt« ist für die Partner Eva Paulus und Jo Thießen Programm. Alle Produkte, die im Hofladen oder online unter www.homemade4us.de erhältlich sind, werden von Menschen hergestellt, die persönlich für die Qualität ihrer Erzeugnisse und eine konsequent artgerechte Tierhaltung einstehen. Und das schmeckt man.

Wer sich für das Angebot von homemade interessiert, ist jederzeit willkommen, sich vor Ort umzuschauen und mit den Gründern ins Gespräch zu kommen.

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

homemade

Jo Thießen & Eva Paulus GbR
 Karstedtshofer Straße 21
 16909 Wittstock / Dosse OT Karstedtshof
 Telefon 0172 / 8 20 85 94
 info@homemade4us.de
www.homemade4us.de

Öffnungszeiten

täglich 10 – 18 Uhr sowie nach Vereinbarung



Birkenhof Lemke

Bio Landwirtschaft

Der alte Vierseitenhof wird mittlerweile in der sechsten Generation kleinbäuerlich von der Familie Lemke bewirtschaftet. Es wird ökologischer Landbau nach Biokreis-Richtlinien betrieben.

Zentrales Merkmal des Landwirtschaftsbetriebes sind die mobilen Hühnerställe, sodass den Tieren stets Zugang zu frischen Grünflächen ermöglicht wird. Die Legehennen genießen großzügigen Freiraum und bestes, ökologisch erzeugtes Futter. Das ganze Jahr über können die Tiere unter freiem Himmel scharren.

Großer Pluspunkt: Zu jedem weiblichen Küken wird der dazugehörige Bruderhahn großgezogen. Neben Eiern und (Weihnachts-)Geflügel erzeugen wir auch diverse Küchenkräuter, Salate und saisonales Gemüse.

Angebot: Eier, Eierlikör, Geflügel (Hühner, Bruderhähne, Enten), diverse Küchenkräuter, Salate und Gemüse der Saison

Birkenhof Lemke Bio Landwirtschaft

Ortwin Lemke
 Ackerfelder Dorfstraße 14
 16909 Wittstock / Dosse GT Ackerfelde
 Telefon 03 39 67 / 6 06 58
 kontakt@lisleemke.de
www.birkenhof-lemke.de



Öffnungszeiten

nach Vereinbarung



Tortenschwester

Café & Laden – Medizin für Leib und Seele

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

Gebacken wird im hauseigenen Backlabor, mit Dinkelmehl und Butter, ohne Backmischungen.

Alle Torten auch im Außer-Haus-Verkauf und auf Vorbestellung. Wir fertigen spezielle Torten für jeden Anlass nach Ihren Wünschen an.

Ausrichtung von Kaffeetafeln zum Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Beerdigung.

Jeden Sonntag Schlemmerfrühstück auf Vorbestellung

Angebot: Torten und Kuchen aus eigener Produktion, Frühstück, Eis, Kaffee, Tee, Schokolade, hochwertige Spirituosen, Präsentkörbe

Tortenschwester

Café & Laden

Claudia Köppen

Walter Schulz Platz 1

16909 Wittstock / Dosse

Telefon 0 33 94 / 4 24 88 22, 0176 / 70 59 1778

info@tortenschwester.de

www.tortenschwester.de

Öffnungszeiten

Di – Sa 12 – 18 Uhr, So 10 – 18 Uhr



Restaurant Markt 11

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

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

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

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

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

Finden Sie Ruhe und Genuss bei und mit uns.

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

Restaurant Markt 11

Annett Münzer

Markt 11 · 16909 Wittstock / Dosse

Telefon 0 33 94 / 4 05 51 66

info@markt-11.de

www.markt-11.de

Öffnungszeiten

Di – Sa 11 – 21 Uhr



Gartenküche Catering

Purer Genuss! Natürliche Zutaten! Frische Zubereitung!

Entdecken Sie meine aromatischen Gerichte, passend für Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstage, Firmenevents, etc. Meine Besonderheit ist die Verwendung von rein natürlichen Zutaten. Alle meine Gerichte werden frisch und handgemacht zubereitet.

Ich verzichte komplett auf die Verwendung von Fertigprodukten oder künstlichen Aromen. Meine Zutaten beziehe ich vorzugsweise von lokalen Erzeugern und achte so auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Dank der saisonalen Abwechslung unserer Lebensmittel sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ebenso sind vegetarische oder vegane Gerichte möglich.

Angebot: Die Gartenküche bietet Kochevents, Grill-Catering, Hochzeitscaterings, Kochkurse, Foodboxen und individuelle Caterings ab 10 Personen an, auf Wunsch inklusive Getränke und Service. Jedes Catering wird persönlich besprochen, individuell kreiert und von mir geliefert. Gerne koche ich auch direkt bei Ihnen vor Ort ein privates Dinner – Sie kümmern sich um Ihre Gäste, ich um den Rest. Sprechen Sie mich gerne an.

Cateringservice Gartenküche

Mischella Ruff
Rote-Mühle-Weg 33 · 16909 Wittstock
Telefon 01517 / 4 10 63 84
info@gartenkueche.catering
www.gartenkueche.catering
[instagram.com/gartenkueche.catering](https://www.instagram.com/gartenkueche.catering)
[facebook.com/gartenkueche.catering](https://www.facebook.com/gartenkueche.catering)

Öffnungszeiten individuell nach Absprache



Wittstocker Liköre

Es ist ein Brauch von Alters her: Wer Sorgen hat, hat auch Likör. Doch wer zufrieden und vergnügt, sieht zu, dass er auch welchen kriegt. (Wilhelm Busch)

Die Wittstocker Likörmanufaktur produziert handgemachten, aromatischen Spirituosen im Brandenburger Land. Als kleines Familienunternehmen fertigen Vater und Sohn feinste Liköre ganz natürlich, frei von Zusatzstoffen. Auf Feiern und Festen der Region, aber auch darüber hinaus, findet man uns mit kreativen »Likör-Cocktails« und zur kalten Jahreszeit mit unserem »Heißen Weißen«. Ein weißer Glühwein, der durch die breite Auswahl unser Liköre erst vollendet wird.

Unsere Wittstocker Liköre erhalten Sie in umliegenden Hofläden oder im Einzelhandel. Darüber hinaus vertreiben wir unseren Produkte auch über unseren Onlineshop.

Angebot: Wittstocker Rosenlikör, Rhabarber-Vanille, Wildheidelbeere-Vanille, 3-Beeren-Jalapenjo, Brombeere-Chili, Cassis-Vanille, Stachelbeere-Tonkabohne, Hanfblüte, Wildpreiselbeere, Himbeere-Zitronengras, Kräuterlikör und Erdbeere-Johannisbeere

Wittstocker Liköre

Thomas Krieglstein
Poststraße 10 · 16909 Wittstock
Telefon 0162 / 9 81 31 56
info@deine-likoere.de
deine-likoere.de



Vertrieb u.a. über: **Wittstock:** Rewe Volker Weiss, Blumen Cathrin, Touristinfo; **Neuruppin:** Regionalladen Herr Fontane; **Rheinsberg:** Touristinfo



Bio Ranch Zempow

Klimapositiv bauen mit Hanf: Hanfsteine und Hanfdämmwolle

Die Bio Ranch Zempow ist ein vielseitiger Bio-, Urlaubs- und Seminarhof. Wir bauen Nutzhanf an, da er positive Wirkungen für Boden und Klima hat und CO₂-negative Baustoffe liefert.

Hanfämmwolle eignet sich ideal für Dachgeschosse. Hanfkalksteine für Wände überzeugen mit sehr guten Wärmeämmwerten, Schallabsorption, gesundem Wohnklima u.v.m.

In Seminaren erhalten Sie von uns Wissen und Handwerkszeug, um Ihr Bau- oder Renovierungsprojekt mit Hanfbaustoffen umzusetzen. Besichtigen Sie verschiedene Bauweisen mit Hanf und Kalk auf dem Zempower Hanfbauhof.

Angebot: Hanfbaustoffe, Bio Hanfprodukte, Biofleisch vom Angusrind, Ferienwohnungen, Gruppenraum, Seminare, Kurse, Wanderungen mit Kühen, Ponys, Pferden und Eseln, Ranch Safaris, Bioerlebnistage für Kinder

Bio Ranch Zempow

Dr. Wilhelm Schäkel
Birkenallee 12
16909 Wittstock / Dosse OT Zempow
Telefon 0 15 20 / 9 22 94 51
hanf@bioranch.net
www.bio-ranch-zempow.de



Öffnungszeiten

Hofladen: Mo – Fr 10 – 12 Uhr, Sa 11 – 12 Uhr
sowie nach Vereinbarung: Tel: 03 39 23 / 7 69 14
info@bio-ranch-zempow.de



Café Karmen

Hier wird mit Leidenschaft und Dinkelmehl gebacken!

Freuen Sie sich auf selbstgemachte Torten und Kuchen aus Dinkelmehl, mit weniger Zucker und ohne Gelatine – für ein besseres Geschmackserlebnis!

Das kleine barrierefreie Café mit Wohlfühlatmosphäre finden Sie im Ort Schweinrich zwischen Wittstock/Dosse und Rheinsberg.

Angebot: selbstgemachte Torten und Kuchen aus Dinkelmehl, aromatischer Kaffee, Tee und köstliche Trinkschokolade

Café Karmen

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



Öffnungszeiten

Do – So 14 – 17 Uhr





Dein
regionales
Mineralwasser!



rheinsberger
**PREUSSEN
QUELLE**

www.preussenquelle.de



EIS-Zauberei Rheinsberg

Die kleinste Eismanufaktur der Welt

Bei uns wirst Du zum EIS-Zauberer! Mit jedem EiZ kannst Du ein neues, ganz individuelles Geschmackserlebnis erfinden. Sei Dein eigener EiZ-Designer, lebe Deine Kreativität aus und experimentiere, was das Zeug hält! Was Du schmeckst, sind natürliche und regionale Produkte – keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe. Ob Sanddorn von den Brandenburger Feldern, Teltower Rübchen oder Erdbeeren vom ortsansässigen Obstbauern. In unserem EiZ bleiben die natürlichen Aromen von Früchten und Kräutern sowie deren gesunde Wirkstoffe erhalten. Lass einfach Deine Zunge entscheiden!

Angebot: über 365 verschiedene Eissorten

EIS-Zauberei

Wolfgang Brasch e. K.
Kurt-Tucholsky-Straße 36
16831 Rheinsberg
Telefon 03 39 31/724-0
Fax 03 39 31/724-10
www.eiszauberei.de
facebook.com/eiszauberei



Öffnungszeiten

Saison: 11 – 19 Uhr
Vor-/Nachsaison 12 – 17 Uhr
Bitte beachten Sie auch unsere Homepage.



Wildwuchs

Bistro / Café

Wildwuchs steht für eine frische und lebendige Küche, pfiffige Rezeptkreationen und den hohen Anspruch, die vielfältigen Farben und Geschmäcker der Natur zurück auf unsere Teller zu bringen. Wir legen großen Wert auf regionale, ökologische und saisonale Zutaten, dies können wir durch eine wöchentlich wechselnde Wochenkarte realisieren, mit wechselnden Tagesgerichten und leckeren Klassikern wie unserem Wildwuchsburger. Wir bereiten alles frisch zu, daher können wir auch individuell auf Unverträglichkeiten eingehen. Als Fachfrau für Bio-Gourmet-Ernährung bin ich auch vertraut mit speziellen Ernährungsformen. Wir beziehen den größten Teil an Gemüse, Salat und Kräutern von benachbarten und befreundeten Biobauern und Erzeugern. Das gewährleistet bestmögliche Transparenz, kurze Transportwege sowie die Stärkung der Region.

Angebot: wechselnde Tages- und Wochengerichte, Wildwuchsburger, Salatbowls, Porridge, Wildwuchsstulle, Kaffee und Kuchen, Frühstück / Brunch mit Vorbestellung, Hochzeitscaterings, individuelle Caterings, die ich persönlich mit Ihnen bespreche (herzhaft & süß), Bereitstellung der Räumlichkeiten für private oder Firmenevents, 3-Gänge-Menü Abende, Workshops

Bistro / Café Wildwuchs

Ulrike Lehmann
 Wichmannstraße 23 · 16816 Neuruppin
 Telefon 0 33 91 / 4 06 84 41
 team@wildwuchs-vegan.de
www.wildwuchs-vegan.de



Bäckerei & Konditorei Plagemann

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

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

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

Bäckerei & Konditorei Plagemann

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

Öffnungszeiten

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



Katinkas Gewürzoase

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

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

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

Angebot: 250 Gewürze, Kräuter und Tees

Katinkas Gewürzoase

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

Öffnungszeiten

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



Grünkern

Naturkostfachgeschäft

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

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

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

Grünkern

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9 – 18:30 Uhr, Sa 9 – 13 Uhr





Resort Mark Brandenburg

Direkt am Ufer des Ruppiner Sees befindet sich das Resort Mark Brandenburg mit direkt angeschlossener Fontane Therme. Die staatlich zertifizierte Naturheilssole wird direkt vor Ort aus 1700 Metern Tiefe gefördert und versorgt die Solepools der Therme. Verschiedene Dampfbäder und Saunen, u. a. eine schwimmende Seesauna mit direktem Seezugang, runden das Angebot ab. Aus der Sole wird ebenso Salz gewonnen, welches bei der Herstellung hausgener Produkte verwendet wird. Diese entstehen in Zusammenarbeit mit den kulinarischen Partnern des Hotels. So befindet sich bspw. Honig mit Thermalsalz am Frühstücksbuffet des Restaurants Parzival.

Ein Großteil der Lebensmittel kommt von Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung des Hotels. Diese lokale Küchenphilosophie gewährleistet kurze Transportwege und täglich frische Produkte.

Angebot: Hotel mit 130 Zimmern, im Restaurant Parzival 120 Plätze, Restaurant Seewirtschaft 90 Plätze, Wellnessbereich mit Thermalsolebecken, Schwimmbecken und Saunen, lokale Küchenphilosophie mit über 15 kulinarischen Partnern aus der Region, hausgener Produkte wie Honig mit Thermalsalz, Kräuter-Gewürzöl und -Vinaigrette (erhältlich im Hotelshop)

Resort Mark Brandenburg

An der Seepromenade 20
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 40 35-0
Fax 0 33 91 / 40 35-24 59

www.resort-mark-brandenburg.de

Öffnungszeiten: durchgängig geöffnet



Neuruppiner Marktleben

Fangfrischer Fisch aus heimischen Gewässern, Brot aus der Landbäckerei, Obst und Gemüse vom Bauernhof, die Möglichkeit, die erworbenen Waren allesamt umweltfreundlich, unverpackt, direkt vom Erzeuger im eigens hergestellten »Wochenmarkt-Stoffbeutel« marktfresh nach Hause zu nehmen. All das sind sehr gute Argumente für den Besuch des Neuruppiner Wochenmarktes. Erleben Sie jährlich 180 Markttag und zahlreiche Aktionen und Events auf dem Schulplatz im Herzen der Fontanestadt.

Gönnen Sie sich eine Auszeit und erleben Sie selbst den Unterschied zwischen regionalem Einkaufen & Supermarkt.

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

InKom Neuruppin GmbH

Bereich Stadtmarketing

Trenckmannstraße 35

16816 Neuruppin

Telefon 0 33 91 / 82 20 94 64

Fax 0 33 91 / 82 20 94 65

info@stadtmarketing-neuruppin.de

www.stadtmarketing-neuruppin.de



Öffnungszeiten

Standort: Schulplatz Neuruppin
(Karl-Marx-Straße): Di, Do, Fr 8 – 16 Uhr,
April – Dezember auch Sa 8 – 13 Uhr





Herr Fontane

Ihr Laden für regionale Produkte und Souvenirs

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

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

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

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

Herr Fontane

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 10 – 14 Uhr



Café Huth

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

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

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

Angebot: Frühstücksangebote, Mittagstisch auch to go, reichhaltiges Angebot an Backwaren sowie Kaffee- und Teespezialitäten

Café Huth

Conditorei & Pension
Karl-Marx-Straße 85
16816 Neuruppin
Telefon 033 91 / 38 40
info@cafe-huth.de
www.cafe-pension-huth.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa 7 – 17 Uhr,
So und Feiertag 14 – 18 Uhr



Weinhaus am Neuen Markt

Lässt Weinkultur mit Genuss und Spaß erleben

Das »Weinhaus am Neuen Markt« steht für ausgesuchte Weine und hochklassige Feinkost im Norden Brandenburgs. Weine aus exklusiven Rebsorten und hochdekorierte Weine von bekannten Winzern gehören ebenso zu unserem Angebot wie kleine, feine Neuentdeckungen. Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel findet sich bei uns ein guter Tropfen.

Wir arbeiten mit Winzern aus der ganzen Welt zusammen. Ihre Weingärten liegen gleich nebenan im Rheingau und weit weg im australischen Coonawarra, am spanischen Duero und an der schönen blauen Donau.

Besuchen Sie uns inmitten der historischen Altstadt von Neuruppin, denn hier lässt es sich wunderbar bei einem Glas Wein Ihrer Wahl entsleunigen.

Angebot: Weine aus aller Welt, Feinkost, Präsente, kleines Bistro, Weinproben und Veranstaltungen rund ums Genießen.

Weinhaus am Neuen Markt

Yvonne Krause
Kommissionsstraße 17
16816 Neuruppin
Telefon 0 33 91 / 65 11 01
info@weinhausamneuenmarkt.de
www.weinhaus-neuruppin.de



Öffnungszeiten

Mo nur Ladenverkauf 12 – 17 Uhr
Di – Sa 12 – 23 Uhr



Rhinkraut

Im Rhythmus der Natur

Wer liebt sie nicht ? Frische, regionale Produkte. Unsere Saison eröffnen wir immer mit dem Bärlauch. Ein tolles Wildkraut, das wir zu Öl, Senf, Salz und Paste verarbeiten. Ist die Bärlauch-Zeit vorbei, wächst der Löwenzahn. Holunder, Himbeere, Rosmarin, Rose, Minze und Kapuzinerkresse folgen. Den Jahresabschluss bildet unser Möhrengrün-Pesto. Wenn es keine Wildkräuter sind, dann achten wir bei der Ernte auf unbehandelte Produkte und verarbeiten sie ohne Zusatzstoffe. Gutes aus der Region zu verarbeiten, Frische erhalten und lange Lieferwege zu vermeiden, liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns wichtig, saisonal zu bleiben und uns dem Rhythmus der Natur anzupassen.

Angebot: Salz, Öl, Senf und Paste aus Bärlauch, Löwenzahnblüten-Sirup, Holunderblüten-Senf, Himbeersenf und -Salz, Rosenblüten-Zucker, Minz-Zucker, Liebstöckelsalz, Liebstöckelsenf, Birnensenf, Waldpilzsalz, Rosmarinöle, Kapuzinerkresse-Salz und Möhrengrün-Pesto.

Rhinkraut

Dirk Berdychowski
Zur Mesche 5b · 16816 Neuruppin
Telefon 0173 / 6 40 23 92
rhinkraut@gmail.com



Öffnungszeiten

von April bis November erhältlich bei: Herr Fontane, Edeka Brehme, Teetraum Stirnemann, Weinhaus am Neuen Markt (alle Neuruppin); Spargelhof Kremmen, Regionalladen Angermünde, Landgeschmack Görrike, Ölmühle Katerbow, Tortenschwester (Wittstock) und homemade (Karstedtshof)



Walnussmeisterei

... und »Knackschmiede«

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

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

Die Walnussmeisterei

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

Öffnungszeiten

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



Auenhof Pabstthum

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

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

Auenhof Pabstthum

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

Öffnungszeiten

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



Spargelhof Kremmen

Unser Spargelhof Kremmen ist ein beliebtes Ausflugsziel für die ganze Familie. In der Spargelsaison sind unser Hofladen und die Gastronomie täglich geöffnet. Ob als Tagesausflug oder zur Übernachtung mit dem Wohnmobil, hier gibt es zu jeder Jahreszeit viel zu entdecken. Inzwischen hat unser Hof mit dem beliebten Hofladen und dem je nach Saison frisch zubereiteten Speisenangebot in unserem Restaurant rund ums Jahr täglich geöffnet. Während im Frühjahr der namensgebende Spargel auf den Tisch kommt, lockt unser Hof im Sommer zur Heidelbeerzeit mit seiner gemütlichen Beach-Atmosphäre und mit der Heidelbeerselbstpflücke in Staffelde.

Der Herbst wird bei uns durch tausende Kürbisse noch ein bisschen bunter. Ab November lockt der Duft nach kross gebackenem Gänsebraten. Habt außerdem Spaß auf unserer großen Eisbahn und im nachhaltigen und klimafreundlichen Weihnachtsurwald! Auch für Eure Feier sind wir die richtige Location.

Angebot: Kremmener Spargel, Handverlesene Heidelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Fruchtaufstriche, Kremmener Freilandgänse, Weihnachtsbäume, Kaminholz, Deko- und Geschenkideen

Spargelhof Kremmen

Groß-Ziethener Weg 2 · 16766 Kremmen

Telefon 03 30 55 / 20 80

info@spargelhof-kremmen.de

www.spargelhof-kremmen.de

Öffnungszeiten

täglich 8 – 20 Uhr, Restaurant ab 11 Uhr



Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof

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

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

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

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

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

Ziegenkäserei & Wiesencafé Karolinenhof

Frau Angermann, Frau Spindler

Karolinenhof 1 · 16766 Kremmen

Telefon 03 39 22 / 6 0190

info@guter-ziegenkaese.de

www.guter-ziegenkaese.de

Öffnungszeiten

saisonal unterschiedlich, bitte schauen Sie auf die Website.

Fr 11 – 19 Uhr; Sa, So und Feiertage 9 – 19 Uhr



Ökohof Kuhhorst

Demeter-Hof und Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderung

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

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

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

Ökohof Kuhhorst

Dorfstraße 9
16818 Fehrbellin GT Kuhhorst
Telefon 03 39 22 / 6 08 03
Hofladen 03 39 22 / 90 90 14
kontakt@diekuhorster.de
www.diekuhorster.de

Öffnungszeiten

Hofladen und Hof Café: Do – So 11 – 17 Uhr (auch feiertags)

Dorfkrug Kuhhorst: Mi – Fr ab 18 Uhr,
Sa, So, feiertags ab 12 Uhr
Telefon 03 39 22 / 6 02 58
dorfkrug@diekuhorster.de



Linumer Landhof

Apfelmanufaktur

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

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

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

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

Linumer Landhof

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

Öffnungszeiten

Di – So 12 – 17 Uhr



Rixmanns Hof

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

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

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

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

Rixmanns Hof

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

Öffnungszeiten

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



Farm Katerbow

Hof-Fleischerei – Heimat des Echt Havelländer Apfelschweins

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

Unsere Produkte sind sowohl in unseren zwei Filialen in Berlin (Frohnau und Schmargendorf) als auch über den Online-Shop auf unserer Website zu beziehen.

Angebot: Fleisch und Wurstwaren von Tieren aus eigener Haltung

Hof-Fleischerei Farm Katerbow

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





Café Constance

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

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

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

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

Café Constance

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

Öffnungszeiten

Mi, Do, Sa, So 12–17 Uhr



Bäckerei Vollkern

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

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

Angebot: Brot, Brötchen, Gebäck, Spezialbrote, glutenfreie Backwaren, Imbiss;
in Neuruppin: zusätzlich Torten und Feingebäck

Bäckerei VOLLKERN GmbH

Lindenhof 2
16845 Temnitztal OT Rohrlack
Telefon 03 39 28 / 711 33
Fax 03 39 28 / 9 07 23
info@baeckerei-vollkern.de
www.baeckerei-vollkern.de

Öffnungszeiten

Mo–Fr 9–17 Uhr,
Sa 8–12 Uhr



Bio-Schaubäckerei und Café

Karl-Marx-Straße 4
16816 Neuruppin

Öffnungszeiten

Mo–Fr 7–17 Uhr,
Sa 7–12 Uhr



Sternhof

Der Sternhof ist eine Niederlassung der LebensWerkGemeinschaft gGmbH. Hier leben und arbeiten Menschen mit Assistenzbedarf. In unserer Gärtnerei kultivieren wir unsere Pflanzen nach biologisch-dynamischer Anbauweise und sind Demeter zertifiziert. Alle unsere Produkte werden nachhaltig und in Handarbeit hergestellt. Wer uns kennenlernen möchte, kann gerne zum Dorffest im Juni nach Rohrlack kommen.

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

Angebot: verschiedenste Teemischungen, reine Teekräuter, Gewürzkräuter und Kräutersalz, saisonal bieten wir ab Hof auch erntefrisches Gemüse an.

Sternhof

Silke Deike und Pål Haukås
Dorfstraße 19
16845 Rohrlack
Telefon 03 39 28 / 7 12 22
sternhof@werkgemeinschaft-bb.de
www.werkgemeinschaft-bb.de

Öffnungszeiten

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




NaturKinderGarten Rohrlack
Kind sein, Wunder erleben



Öffnungszeiten

Montag – Freitag
08.00 – 14.00 Uhr

NaturKinderGarten Rohrlack

Kairos e.V.
Lindenhof 2
16845 Rohrlack
Tel. 0151-74336703

mail@naturkindergarten-rohrlack.de
www.naturkindergarten-rohrlack.de



Bio-Heumilchhof Pöhl

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

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

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

Angebot: Bio-Heumilch, Bio-Hanfnüsse, naturlandzertifiziert , Kindergeburtstag auf dem Bauernhof

Bio-Heumilchhof Pöhl

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



Unser Temnitzhof

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

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

Unser Hauptaugenmerk richten wir auf die Produktion von Kartoffeln (Sorten: Solist, Baltic Rose, Wega, Adretta, Salome und Gala).

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

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

Temnitzhof

Johannes Lentz
Dorfstraße 12
16818 Walsleben
Telefon 0173 / 194 12 43
temnitzhof@freenet.de

Öffnungszeiten

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



Restaurant Clavis

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

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

Restaurant Clavis

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



Öffnungszeiten

unsere aktuellen Öffnungszeiten erfragen Sie bitte telefonisch



Die Ölmühle Katerbow

handwerkliche Ölmühle und Hofladen mit Café

Auf dem alten Luisenhof in Katerbow betreibt Anke Stamer mit ihrer Familie eine handwerkliche Ölmühle. Seit dem Früh- herbst 2020 gibt es auch einen Hofladen mit einem kleinen Café. Hier werden immer frisch gepresstes Öl und allerlei an- dere Leckereien aus der Region angeboten. An jedem Freitag gibt es knusprige Pizza aus dem Steinofen.

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

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

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

Die Ölmühle Katerbow

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



Öffnungszeiten

Hofladen Fr 14 – 20 Uhr (Pizza ab 17 Uhr), Sa 11 – 18 Uhr
oder nach Vereinbarung,
Besichtigungen und Veranstaltungen nach Rücksprache



Imkerei Rümenapf

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

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

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

Imkerei Rümenapf

Bernd und Christine Rümenapf
Siedlung 8
16818 Rägeln
Telefon 03 39 24 / 7 0276
Fax 03 39 24 / 7 05 52
honig@imkerei-ruemenapf.de
www.imkerei-ruemenapf.de

Öffnungszeiten

nach Vereinbarung



Fleischerei & Partyservice Ribbe

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

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

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

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

Fleischerei Jörg Ribbe

Am Markt 25
16868 Wusterhausen
Telefon 03 39 79 / 142 36
info@fleischerei-ribbe.de
www.fleischerei-ribbe.de



Öffnungszeiten

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



Heilbrunner Fleisch- und Wurstwaren

Fleischerei mit Hofladen

In der Betriebsstätte Heilbrunn der Stephanus-Werkstätten Ostprignitz-Ruppin arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in den Bereichen Ackerbau, Tierhaltung und Fleischerei. Im Hofladen werden schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Verarbeitung und Produktion angeboten. Die Rinder, Schweine und Gänse stammen aus eigener Aufzucht und werden mit selbst angebauten und kontrollierten Futtermitteln versorgt. Die Fleischer arbeiten nach traditionell bäuerlichen Rezepten. Auf Wunsch werden auch individuelle Präsente ab 15 Euro zusammengestellt. Gern können Sie Ihre Bestellungen telefonisch aufgeben.

Angebot: Fleisch- und Wurstwaren von artgerecht gehaltenen Tieren, Eier, Enten und Gänse

Stephanus gGmbH

Werkstätten Ostprignitz-Ruppin
Betriebsstätte Heilbrunn
Heilbrunner Straße 3
16845 Wusterhausen OT Brunn
Telefon 03 39 79 / 8 68 34

www.stephanus.org/fleischerei-heilbrunn

Öffnungszeiten

Do, Fr 10 – 17 Uhr



Waldschlösschen

Hotel & Restaurant

Das familiär geführte am grünen Rand von Kyritz gelegene Hotel ist heute ein wahres Kleinod in Brandenburg. Nicht weit vom See entfernt, inmitten unberührter Natur, lädt das Sommerfrische-Paradies wieder ein zum Ausspannen und Entdecken.

Wie schmeckt sie, die Küche »janz weit draußen«? Nach guten Zutaten und gutem Handwerk. Nach Tradition und nach Neuem, was wir aus der internationalen Küche in unsere Speisekarte integrieren. Probieren Sie es selbst. Wir laden Sie ein, in idyllischem Ambiente unsere Speisen aus regionalen und saisonalen Zutaten zu genießen. In den Sommermonaten bereiten wir im Original Oklahoma-Grill Spare Ribs auf Buchenholz zu. Gibt es einen Anlass, den Sie mit Partnern, Freunden und Familie feiern möchten? Buchen Sie eines unserer Candle-Light-Dinner mit einem Drei- bzw. Vier-Gänge-Menü.

Angebot: Hotel & Restaurant, Großer Wintergarten für Veranstaltungen, Seminare, Brunch, Candle-Light-Dinner.

Hotel & Restaurant Waldschlösschen

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



Öffnungszeiten

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





Kyritzer Fruchtsäfte

Mosterei und Getränkehandel Wietz

In zweiter Generation betreiben wir in Kyritz im Ostprignitz-Ruppiner Land eine seit 1989 bestehende Mosterei sowie einen hofeigenen Getränkemarkt.

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

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

Mosterei und Getränkehandel

Martin Wietz
Pritzwalker Straße 25
16866 Kyritz
mosterei@getraenke-wietz.de
www.kyritzer-fruchtsaeft.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr



INSL

Die INSL ist ein modernes Wirtshaus mit großzügigem Biergarten und Inselepark sowie ein kreativer Veranstaltungsort auf einer kleinen Insel im Brandenburger Norden.

Original Unterseeinsel genannt, liegt die INSL im Untersee bei Kyritz. Sie ist der perfekte Ort für einen leckeren Ausflug, ein schönes Sommerfest oder ein fabelhaftes Retreat mit Eurem Team im Winter. Unsere Elektrofähre Polly Piff Paff tuckert mit Ökostrom geladen still & leise zwischen Bantikow, Kyritz und der Insl für euch hin und her.

Angebot: junge Küche mit frischen, liebevollen Speisen in Biergartenmanier, hausgemacht und meist regional; Bootsanleger; Spielmöglichkeiten für Kinder; Veranstaltungsort im Sommer und Winter für zahlreiche Anlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern, Workshops, Kulturveranstaltungen, Geburtstage und Coworking

INSL

Rosmarie & Sebastian Köckenberger
Seestraße 118 · 16866 Kyritz
Telefon 03 39 71 / 32 44 71
ahoi@insl.de
www.insl.de



Öffnungszeiten

Saisonal angepasst. Infos zu den Öffnungszeiten bitte der Website entnehmen.





Landhaus Lellichow

Wer die Liebe zur Natur lebt, die Ostprignitz erleben und erkunden möchte, ist im ****Hotel Landhaus Lellichow genau richtig. Nur ca. 10 Autominuten von der A24 entfernt. In unserem Restaurant servieren wir frische, deutsche Spezialitäten mit regionalen und saisonalen Produkten, wie z. B. Wildgerichte vom Wildbret aus Lellichow und Königsberg, aber auch weitere Köstlichkeiten sowie vegetarische Küche. Ob Gin Tonic mit Gin von der »GANS Feinbrand Manufaktur« am Sommerabend oder der deftige »Ruppiner Heideburger« mit Wildpatty als Stärkung nach einem langen Tag, für Ihr leibliches und seelisches Wohl ist gesorgt. Wir bieten auch ein Laserschießkino an. Informationen hierzu geben wir gern auf Anfrage.

Angebot: Beherbergung, à la carte Restaurant, hauseigene Themenevents / Sonntagsbrunch, Laserschießkino, Familienfeiern aller Art und Hochzeiten bis 65 Personen.

Hotel Landhaus Lellichow

Lellichower Allee 11a
16866 Kyritz OT Lellichow
Telefon 03 37 96 / 7 02 00
info@landhaus-lellichow.de
www.landhaus-lellichow.de



Öffnungszeiten

Unsere aktuellen Öffnungszeiten und Verfügbarkeiten erfragen Sie bitte telefonisch oder online.



Zander Holzstudio – Marco Wichert

Im Zander Holzstudio lasse ich meiner Kreativität freien Lauf. In liebevoller Handarbeit fertige ich Dekorationen, Schneidbretter & Co.

Oft sitzt man vor Holzresten und weiß nicht, was man damit anfangen soll, außer zu verbrennen. Ich finde aber, dafür ist es zu schade. Deswegen versuche ich, altem Holz und kaputten Gegenständen eine zweite Chance zu geben. Denn gerade altes Holz hat seine eigene Geschichte zu erzählen.

Holz zählt zu den ältesten Werkmaterialien der Geschichte und es zu verarbeiten, ist für mich etwas ganz Besonderes. Aus Alt mach Neu – das ist meine Philosophie. Kein Baum wird extra für meine Werke gefällt – hier geht es um kreatives Re- und Upcycling, ganz im Sinne von Nachhaltigkeit und Wiederverwendung von alten Materialien.

Angebot: Dekorationen aus Holz, Schmuck und Accessoires aus Holz und Epoxid-Harz, Schneid- und Servierbretter aus verschiedenen Holzsorten und teilweise mit Epoxid-Harz – jedes Produkt ist ein Unikat, gefertigt in Handarbeit. Saisonal je nach Vorrat biete ich Holzspäne zum Räuchern oder als Mulch in kleinen Mengen an.

Zander Holzstudio – Marco Wichert

Kyritzer Straße 2
16866 Kyritz OT Gantikow
zander.holzstudio@gmail.com
www.zander-holzstudio.de



Öffnungszeiten

Keine festen Öffnungszeiten. Bitte anrufen oder Kontakt via E-Mail oder Website aufnehmen.



Elbeglück

Pension und Gartenlokal am Elbdeich

Direkt am Elberadweg gelegen liegt das Gartenlokal und die Pension »Elbeglück«. In Mödlich kann man es kaum verfehlen, da auf dem Deich ein Fahrradständer mit einem Storch steht und alle Radler zum Rasten und Verweilen einlädt. Im Garten sitzt es sich ganz hervorragend unter alten Apfelbäumen – direkt unter dem Holunder oder unter dem Kronleuchter.

Bei uns wird mit viel Gemüse gekocht, mal ganz einfach, mal ein bisschen Crossover, viel vegetarisch und vegan. Für die Radfahrer gibt es hier auch eine ordentliche Portion Spaghetti. Vor Allergien und Unverträglichkeiten haben wir keine Angst, denn im Elbeglück kochen wir alles selbst! Natürlich gibt es auch selbstgebackenen Kuchen! Der Apfelstreusel mit Rosinen und Zimt ist übrigens mein Lieblingskuchen. Oder doch der Schokoladenkuchen mit Salzmandeln und Chili?

Angebot: Wendlandbräu vom Fass, Kaffee, erfrischende Getränke, selbstgebackener Kuchen, gesunde und einfallsreiche Küche mit viel Gemüse, vegetarisch, vegan und ausgewählte, regionale Fleischgerichte

Elbeglück

Pension und Gartenlokal am Elbdeich
Lenzener Straße 13
19309 Lenzerwische GT Mödlich
Telefon 03 87 92 / 77 90
urlaub@elbeglueck.com
www.pension-am-elbdeich.de

Öffnungszeiten

1. Mai – 3. Oktober täglich außer dienstags.



Bäckerei & Konditorei Ulf Grünberg

Wir sind eine Traditionsbäckerei in 3. Generation mit insgesamt sieben Filialen in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sowie zwei Verkaufsfahrzeugen, davon finden Sie fünf Filialen in der Prignitz. Besuchen Sie uns gern und genießen Sie unsere noch in alter Handwerkstradition hergestellten Back- und Konditoreiwaren. Sie erhalten täglich frisches Brot, Brötchen, Kuchen und Handgebäck, donnerstags und freitags bieten wir Sahneschnitten, Quarktorten und andere Leckereien an. Zusätzlich haben wir vielerlei belegte Brötchen und herzhaftes Snacks im Angebot. Gern können Sie es sich in unseren Filialen bei einem Stück frischen Kuchen und Kaffee gemütlich machen!

Angebot: frisches Brot, Brötchen, Kuchen, Handgebäck, belegte Brötchen, Snackbrötchen, Schnitzelbrötchen, Bouletten-Brötchen, Imbiss, Frühstücksangebot, Tee-Kaffeespezialitäten

Bäckerei & Konditorei Ulf Grünberg

Neustadtstraße 2
19309 Lenzen (Elbe)
Telefon 0 33 95 / 40 14 21
info@baeckerei-gruenberg.de
www.baeckerei-gruenberg.de



Filialen: **Lenzen (A3):** Neustadtstraße, Berliner Straße (Penny); **Wittenberge (B|C4):** Bahnstraße, Perleberger Straße, Kyritzer Straße (Penny), **Dömitz:** Roggenfelder Straße (Penny); **Eldena:** Dömitzer Straße (Penny)

Öffnungszeiten

Hauptgeschäft Di – Fr 7 – 13 Uhr, Sa 7 – 11 Uhr
Kernöffnungszeiten Filialen: Mo – Sa 8 – 12 Uhr,
detaillierte Informationen auf unserer Website



Eisvogel

Schwimmendes Café und Veranstaltungsllocation in Lenzen

Unser Café liegt etwas abseits des Ortes im Sportboothafen vor Anker - mitten im Biosphärenreservat - und direkt am Elberadweg.

Auf dem Sonnendeck ist der perfekte Ort, um sich bei hausgemachtem Frozen Joghurt (auch vegan), selbstgebackenem Kuchen, bestem Kaffee sowie leckerem Storchensbier eine Auszeit zu gönnen oder einfach im Liegestuhl bei einem kleinen Drink zu entspannen.

Naturfreunde und Genießer kommen also in jedem Fall auf ihre Kosten, auch wenn die namengebende Schönheit einmal nicht übers Wasser schießt.

Angebot: Frozen Yoghurt, Kaffee, selbstgebackener Kuchen, erfrischende Getränke, in der Nebensaison kleine Gerichte aus der Hafenküche, Wendlandbräu vom Fass.

Eisvogel

im Lenzener Yachthafen
Telefon 0151/14 80 74 87

Öffnungszeiten

1. Mai – 3. Oktober täglich außer dienstags 11 – 18 Uhr



Naturhof Möller

Genussvolle Vielfalt: Fruchtaufstriche und Wild für Genießer

Auf unserem idyllisch gelegenen Bauernhof pflücken wir in den üppigen Gärten alle Früchte für unsere Fruchtaufstriche per Hand. Von knackigen Äpfeln bis zu sonnenverwöhnten Beeren, wir bringen den erntefrischen Genuss mit unseren hausgemachten Fruchtaufstrichen direkt auf Ihren Teller.

Die Marmeladen und Gelees werden in kleinen Mengen nach traditionellen Rezepten hergestellt. Ob für ein gemütliches Frühstück oder als Geschenk für Ihre Liebsten – unsere Produkte sind ein Fest für die Sinne. Zusätzlich bieten wir saisonal köstliche Walnüsse aus unserem eigenen Baumbestand an sowie Wild aus der freien Natur unserer Umgebung – dem UNESCO-Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe.

Angebot: Fruchtaufstriche (Marmeladen, Gelees, Chutneys), Walnüsse, Fleisch vom Wild nach Angebot (Braten, Gulasch, Grillfleisch, Wiener, Bratwürste, Currywürste); Fruchtaufstriche und Walnüsse können auf Wunsch als Paket verschickt werden.

Naturhof Möller

Löcknitzstraße 13
19309 Lenzen (Elbe) GT Seedorf
Telefon 0172/5 84 89 41
naturhof.moeller@gmail.com

naturhof-moeller.business.site

www.facebook.com/naturhofmoeller

www.instagram.com/naturhof_moeller



Öffnungszeiten Sie finden vor unserer Haustür einen kleinen Schrank mit ausgewählten Produkten auch außerhalb der Öffnungszeiten. Für Wild bitte klingeln oder anrufen.



Honig- und Metschmiede

Met und Bier aus traditioneller Braukunst

In unserer Brauerei, gelegen in der mittelalterlichen Plattenburg, lebt eine lange Tradition des Brauhandwerks weiter. Mit einem tief verwurzelten Engagement für höchste Qualität und Authentizität kreieren wir hochwertige Biere und Honigweine, die die Sinne ansprechen.

Unsere Leidenschaft für handwerkliche Perfektion spiegelt sich in jedem handgefertigten Schluck wider, der aus unserem Hause stammt. Durch die sorgfältige Auswahl erstklassiger Zutaten und der Beherrschung historischer Brauarten entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse, die unsere Getränke zu einer Reise durch die Aromenwelt machen. Deshalb sind wir stolz darauf, unsere Bier- und Metkreationen bei verschiedenen Veranstaltungen und Festivals europaweit zu präsentieren. Jeder Tropfen, der unsere Brauerei verlässt, ist das Ergebnis unserer Hingabe zu einem außergewöhnlichem Handwerk.

Angebot: Met (Honigwein) der Saison, verschiedene Biere nach deutschem und europäischem Stil, regionale Imkerhonige, Lohnbrauen. Alltagsartikel des mittelalterlichen Bedarfs wie Felle, Trinkhörner etc.

Honig- und Metschmiede

Peter Michael & Jens Eggert-Thamm
Auf der Burg 1 · 19339 Plattenburg
Telefon 0176 / 41547213 (Peter);
0175 / 115 25 32 (Jens)
www.metschmie.de



Wo wir zu finden sind

Auf regionalen Märkten, im Einzelhandel und im Onlineshop.



Tørket Kjøtt

Prignitzer Trockenfleisch

In kleinen Mengen mit einem hohen Anspruch an Geschmack und Qualität produzieren wir in Legde unser Trockenfleisch in zurzeit vier unterschiedlichen Sorten. Exquisite Würzungen und fein abgestimmte Marinier- und Trockenzeiten machen aus Rindfleisch und nach Verfügbarkeit Wild eine echte Delikatesse. Unser Trockenfleisch in handlichen Streifen ist dabei fast unbegrenzt haltbar. Sowohl Nordeuropäische als auch Nordamerikanische Ureinwohner machten sich die Methode des Fleisch-trocknens schon vor Urzeiten zunutze, um auf Reisen ein proteinreiches, schmackhaftes und dazu sehr leichtes Lebensmittel dabei zu haben.

Angebot: Trockenfleisch vom Rind, vom Schwein und vom heimischen Wild in verschiedenen Würzungen wie Baldur, Loki, Odin und Vali, saisonal wechselnd.

Tørket Kjøtt

Robin Riemann
Grüner Weg 12
19336 Legde OT Quitzöbel
torketkjott@web.de

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Absprache. Auf regionalen Märkten und im Einzelhandel.



Die Hanflinge

Bio-Hanfprodukte aus der Prignitz

Auf inzwischen 20 Hektar bauen wir Hanf an, konsequent nach den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft. Die Hanfpflanze ist eine in Brandenburg heimische Pflanze, die ganz im Sinne regenerativer Landwirtschaft ohne Kunstdünger und Herbizide auskommt und die sogar einen positiven Effekt auf den Boden und die Folgekulturen hat. So praktizieren wir konkreten Umweltschutz und setzen uns für einen nachhaltigen Lebensraum für Menschen, Tiere und Insekten ein.

Wichtig ist uns, dass vom Saatgut bis zum Produkt alles aus einer, nämlich unserer Hand, kommt. Aus unserem Hanf entstehen in der heimischen Manufaktur Öle mit unterschiedlichem CBD-Gehalt, Tees, Mehle, Hanfprotein und noch viel mehr.

Wir verkaufen ausschließlich Produkte, hinter denen wir zu 100 % stehen. Bei jeder unserer Entscheidungen bedenken wir, welche Auswirkung sie auf unsere Umwelt, Gesundheit und unser Glück hat.

Angebot: Hanföle, Hanftees, Hanfsamen, Hanfmehl, Hanfprotein, Hanfnudeln, Hanfgin, Keksbackmischung aus Hanfmehl.

Die Hanflinge

Lindenallee 19 · 16866 Barenthin
Telefon 0176 / 98 8779 76
info@hanflinge.de
www.hanflinge.de

Die Hanflinge

Vertrieb über Landgeschmack in Görike, Gut Tornow in Wusterhausen OT Tornow, Bioladen »natürlich & gesund« in Kyritz und über unseren Onlineshop



Nahrungsglück

Kochworkshops, Coachings, Retreats & mehr

In Dannenwalde befindet sich mein Studio für Ernährungsberatung und ganzheitliche Gesundheit mit dem Schwerpunkt Ayurveda. Dort habe ich mit meiner Firma Nahrungsglück einen Ort geschaffen, an dem regionale und saisonale Ernährung nicht nur ganzheitlich gelehrt und gekocht wird, sondern Vieles auch im Garten des Studios angebaut und geerntet werden kann. Das ganzheitliche Ernährungs- und Lebenskonzept des Ayurveda wird von mir an diesem Ort gelebt und mit viel Leidenschaft weitergeben.

Angebot: Ayurveda Kochworkshops, Ayurveda Detox-Kuren, persönliche Ernährungcoachings, Ayurveda Retreats, Koch-Camps, Ayurveda-Kochbücher und -Kalender. Mehr Infos auf der Website, alle Produkte sind auch im Online-Shop verfügbar.

Nahrungsglück

Franziska Schulz
Bärensprunger Straße 8a
16866 Gumtow OT Dannenwalde
info@nahrungsglueck.de
nahrungsglueck.de

NHRUNGSGLÜCK
Einfaches Ayurveda mit Franzi

Öffnungszeiten

Termine nach individueller Vereinbarung per E-Mail.
Aktuelle Kochkurse und Retreats auf der Website.



Landgeschmack

Bestes Fleisch aus Görike

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

Um den Hof herum werden Angusrinder ganzjährig auf der Weide gehalten, bei denen die Kälber bei ihren Müttern bleiben dürfen. Die kleinen Kamerunschafe hüpfen munter auf der großen Wiese herum. Unsere Göriker Rapsschweine werden unter höchsten Standards der Initiative Tierwohl und Qualitätssicherung für Lebensmittel gehalten. Die Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Schlachtung gibt es im Hofladen in Görike und im Laden in Bad Wilsnack.

Angebot: Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Angusrind, Kamerunschaf und Rapsschwein, zum Beispiel Salami, Leberwurst, Würstchen, Braten, Lammshulter und jederzeit frisches Grill- und Schmorfleisch. Weitere regionale Produkte sind in beiden Hofläden zu finden; Spaziergang zu den Tieren, Spielplatz, Ferienwohnung, Caravan-Stellplatz.

Landgeschmack

Dr. Katja Leppin

Göriker Dorfstraße 13 · 16866 Görike

Telefon 0160 / 94 48 04 37

info@landgeschmack.de

www.landgeschmack.de

Öffnungszeiten Hofladen: Mo 10–15.30 Uhr, Do/Fr 9–18 Uhr und Sa 10–14 Uhr; Laden in Wilsnack: Mi 9–12 Uhr, Do/Fr 9–18 Uhr, Sa 7–12 Uhr; Wochenmärkte Kyritz, Pritzwalk, Bad Wilsnack, Havelberg: Aktuelle Termine auf der Homepage



aus dem Landgeschmack gewonnen



Landfleischerei Hildebrandt

seit 1891

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

In unserem Betrieb in Kletzke produzieren wir für unsere Kunden täglich frische Hausmacher-Fleisch- und Wurstwaren nach überlieferten Rezepturen und Herstellungsverfahren. Wir schlachten und verarbeiten ausschließlich Tiere aus der Prignitz. Unsere Schweine beziehen wir vom Zuchtbetrieb Bernd Cord-Kruse in Lübbow, einem Familienbetrieb aus der unmittelbaren Umgebung – für kürzeste Transportwege, Rinder von der AG Glöwen und Pirow, sowie Wild von Jägern aus der Region. Unsere Produkte erhalten Sie in unserem Geschäft in Kletzke, in unserem Onlineshop und in unserer Regiobox vor unserem Geschäft rund um die Uhr.

Angebot: Hausmacher Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein, Rind, Lamm und Wild aus der Region. Fleischerimbiss, Frühstückangebot, Mittagstisch, freitags Spanferkel, Liefer- und Partyservice.

Landfleischerei & Partyservice

Jürgen Hildebrandt

Dorfstraße 24 · 19339 Plattenburg OT Kletzke

Telefon 03 87 96 / 4 02 69

Fax 03 87 96 / 4 08 75

hildebrandt-kletzke@t-online.de

www.landfleischerei-hildebrandt.de

Öffnungszeiten

Di–Fr 8–18 Uhr, Sa 8–11 Uhr





Café & Allerlei »Honigstübchen«

Von Mittwoch bis Sonntag backe ich in für meine Gäste Torten, Kuchen, Kekse und auch mal Waffeln! Dazu gibt es leckere Kaffeespezialitäten. Morgens halte ich ein reichhaltiges Frühstücksangebot bereit, dazu die Tageszeitung. Für den Mittagssnack biete ich in meinem Café Suppen, Gebratenes und Salate oder auch eine Bockwurst oder Bulette mit Brot an. Leckere Eiscreme ist ein Dauerbrenner im Honigstübchen, weitere Überraschungen verrät die Tageskarte. Ganz besonders ans Herz legen möchte ich meinen Gästen unseren eigenen, leckeren Honig sowie verschiedene Bienenprodukte. Kuchen und andere kreative Speisen mit dem herrlichen Honig unserer emsigen Bienen finden Sie regelmäßig auf der Karte!

Angebot: Honig aus familieneigener Imkerei und weitere Bienenprodukte, Süßigkeiten mit Honig, Honigwein und -likör. Hausgemachte Sirupe und Fruchtaufstriche. Selbstgebackene Torten, Kuchen und Kekse, Kaffee und Tee, Wein, Eis. Großes Frühstücksangebot, auch zum Selberkombinieren, belegte Brötchen to go, Gebratenes, Suppen, Salate und Snacks, Bockwurst mit Brot. Zeitungen und Brötchen. Saisonal Blumen. Und: glutenfreie Hundekekse!

Honigstübchen

Marion Brütt
Dorfstraße 4

19339 Plattenburg OT Kletzke

Telefon 0170 / 5 98 05 86, 03 87 96 / 90 11 90

marion@honigstuebchen.de

www.honigstuebchen.de

Öffnungszeiten

Mi – So 9 – 17 Uhr



VITALHOTEL ambiente

Das VITALHOTEL ambiente, ein traditionsreiches Haus mit modernem und gleichzeitig gemütlichem Charme, ist umgeben von Bad Wilsnacks weitläufigem Kurpark mit seinem alten Baumbestand.

Wir bringen Ihnen die Qualität lokaler Erzeugnisse näher: In unserer vitalen Küche verarbeiten wir die frischen Produkte zu zeitlosen Klassikern oder lassen uns zu neuen Kreationen inspirieren, die Ihnen den Geschmack unserer Region näherbringen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen, bei schönem Wetter auch auf unserer Sonnenterrasse im Grünen.

Auf vitalhotel-ambiente.de können Sie sich auf unserer saisonal abgestimmten Speisekarte Appetit holen.

Angebot: Restaurant mit u. a. regionalen und saisonalen Angeboten, auch vegane, basische und vegetarische Gerichte. Heimatgenuss-Menü à la carte. 4-Sterne-zertifiziertes Hotel mit umfangreichem Kosmetikangebot mit Naturkosmetik, Hanfkosmetik, Wellness-Massagen und Sportangebot, Pub im Kurpark.

Ringhotel VITALHOTEL ambiente

Dr. Wilhelm-Külz-Straße 5a

19336 Bad Wilsnack

Telefon 03 87 91 / 760

info@vitalhotel-ambiente.de

vitalhotel-ambiente.de

Öffnungszeiten

Hotelrestaurant: täglich 17.30 – 21.30 Uhr,

Sa, So und Feiertage auch 12.30 – 14 Uhr

Bar: täglich 12 – 22 Uhr





BahnhofsQuartier Bad Wilsnack

mit Hofladen

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

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

BahnhofsQuartier Bad Wilsnack

Bahnhof 1 · 19336 Bad Wilsnack

Telefon 03 87 91 / 179797

Fax 03 87 91 / 179798

info@bahnhofsquartier-badwilsnack.de

www.bahnhofsquartier-badwilsnack.de

c/o Rühstädter Landschaftspflege GmbH

Dirk Glaeser

Lennewitzer Chaussee 1 · 19336 Legde

Öffnungszeiten

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



Das Pilgercafé

Die Konditorei an der Wunderblutkirche

In unserer privat geführten Konditorei in der besten Lage Bad Wilsnacks bietet unser Team Ihnen alles, was Sie von einer klassischen Konditorei erwarten: Vom Hefekuchen über Sahne- und Buttercremetorten bis hin zu speziellen Event-Torten aus eigener Produktion.

Im stilecht restaurierten Fachwerkambiente unseres erst 2021 eröffneten Cafés verbringen Sie schöne Stunden, egal ob allein, zu zweit oder zusammen mit Freunden, Geschäftspartnern oder Gästen. Dabei erfüllen wir gern die Wünsche von Allergikern und Diabetikern. Ebenfalls erhalten Sie bei uns laktosefreie und glutenfreie Produkte.

Leckere Kaffeespezialitäten runden unser Angebot ab.

Zwischen Ostern und Oktober finden Sie auf unserer Karte leckeres Eis und erfrischende Cocktails.

Das Pilgercafé

Marie-Therese Gerike

An der Nikolaikirche 1

19336 Bad Wilsnack

Telefon 0157 / 73 50 38 74

info@das-pilgercafe.de

www.das-pilgercafe.de

Öffnungszeiten

Winter: Di – So 11 – 18 Uhr

Sommeröffnungszeiten können abweichen, bitte informieren Sie sich auf unserer Homepage.

DAS PILGERCAFÉ



Elbe Resort Alte Ölmühle

Restaurant Brauhaus und Schaubrauerei

1878 wurde der Speicherteil erbaut, in dem sich heute das Restaurant mit Schaubrauerei befindet. Hier wird das HerzBräu, benannt nach dem Erbauer der Ölmühle – Salomon Herz, als Pils, Spezial und Dunkel hergestellt und ausgeschenkt. Dazu passend werden spezielle Biergerichte, Fleisch- und Fischgerichte sowie vegetarische und vegane Köstlichkeiten serviert.

Das Restaurant verfügt über 70 Plätze. Vor der imposanten Speicherkulisse hat in der wärmeren Jahreszeit die Terrasse geöffnet.

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

Elbe Resort Alte Ölmühle

Bad Wilsnacker Straße 52
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 / 5 67 99 46 00
info@elbe-resort.de
www.elbe-resort.de

Öffnungszeiten

täglich 11.30 – 22 Uhr
Termine darüber hinaus auf Anfrage,
Telefon 0 38 77 / 5 67 99 42 5



ELBE RESORT
ALTE ÖLMÜHLE
Wittenberge



Regionalmarkthalle Wittenberge

Unsere Regionalmarkthalle direkt am Clara-Zetkin-Park ist ein Hofladen im XXL-Format!

Wir bieten die gesamte Bandbreite handgemachter, regionaler Produkte aus der Umgebung an – Wurst, Käse, Eier, Honig, Obst und Gemüse, Getreideprodukte sind die Basis. Daneben gibt es sortenreine, schonend pasteurisierte Obstsäfte aus der angrenzenden Elbland Mosterei sowie fruchtige Konfitüren. Ergänzt wird das Sortiment noch durch Kaffee, Wein und leckere regionale Liköre, im Café am Clara-Zetkin-Park kann vieles probiert werden.

Besonders am Herzen liegt uns die Unverpackt-Abteilung. Das lose Sortiment zum selbst Abfüllen reicht von Reis und Nüssen bis zu Haferflocken und Linsen – wir übernehmen damit Verantwortung für einen nachhaltigeren Lebensstil.

Angebot: Fleisch, Wurst und Räucherwaren, Milchtankstelle, Käse, Eier, Honig, Obst und Gemüse, Getreideprodukte, Kaffee, Saft, Wein und Liköre, Gelees und Konfitüren, Soßen und Chutneys. Viele Produkte auch in Bioqualität. Lohnmosterei.

Regionalmarkthalle und Elbland Mosterei

Tobias Spill
Krausestraße 11 · 19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 / 5 67 64 28
info@elbland-mosterei.de
www.apfel-saft.de

Öffnungszeiten

Di, Mi 11 – 17 Uhr, Do – Sa 9 – 17 Uhr





Das Tee- und Kaffeehaus

Wir lieben guten Kaffee.

Das Tee- und Kaffeehaus ist DIE Adresse, wenn es um besten Kaffee, hervorragende Tees und köstliche Schokoladen geht. Im ebenerdigen Gasträum befindet sich die Rösterei mit dem Rohkaffeelager und der Technik. Mit ein wenig Glück treffen Sie den Röstmeister bei seiner Arbeit an und können eine Kaffeeröstung live erleben.

Genießen Sie bei uns Kaffeespezialitäten und ein leckeres Stück Kuchen im Röstereiambiente bei herrlichem Kaffeeduft, im Sommer auch auf unserer kleinen Terrasse im Hof.

Sie möchten auf Ihrer Veranstaltung Kaffee ausschenken? Fragen Sie nach unserer mobilen Kaffeebar!

Angebot: Kaffee aus eigener Rösterei, Schwarz-, Grün-, Kräuter- und Früchtetees, handgefertigte Schokoladen, Zubehör für die Kaffeezubereitung. Kaffeespezialitäten, Kuchen und Gebäck, Mixgetränke mit und ohne Kaffee. Kaffeeseminare. Mobile Kaffeebar für Veranstaltungen.

Das Tee- und Kaffeehaus

Bahnstraße 87
19322 Wittenberge
Telefon 0 38 77 / 90 44 95
info@tee-kaffee-wittenberge.de
www.wittenberge.cafe

Öffnungszeiten

Di – Fr 10 – 18 Uhr
Sa, So 14 – 17.30 Uhr



Deine Feinkost

Hausgemachte Nudeln und feines Gebäck

Für uns bedeutet Backen, nur die besten Zutaten zu verwenden, nach Möglichkeit von lokalen Mühlen und Bauern.

Aus Weizen- und Dinkelgrieß produzieren wir ein buntes Sortiment an leckeren Nudeln. Besonders gern verwenden wir dazu verschiedene Gemüse und Kräuter – so entstehen etwa Dill-, Paprika- oder Steinpilznudeln! Für unsere glutenfreien Nudeln verarbeiten wir Kichererbsen und Buchweizen.

Ein kleines Sortiment an Teegebäck und saisonalen Leckereien ergänzt unser Angebot.

Für die Verpackung verwenden wir Kraftpapier, die Beutel sind wiederverschließbar.

Angebot: Nudeln, unterschiedliche Formen, derzeit unter anderem in den Geschmacksgebungen Tomate, Bärlauch, Rote Bete, Spinat, Paprika, Steinpilz, Knoblauch, Basilikum, Dill, Pfeffer. Glutenfreie Nudeln, Teegebäck, saisonales Gebäck.

Feinkost Manufaktur Kornex

Myriam Bodin
Im Pannbusch 66 · 19322 Wittenberge
Telefon 0162 / 4 80 48 49
deinefeinkost@gmx.de
www.deine-feinkost.de



Öffnungszeiten

Sie finden uns auf den Wittenberger Mottomärkten, im Online-shop auf unserer Website und zukünftig auch in mehreren Prignitzer Hofläden. Wir hoffen, bald einen Werksverkauf in der Wittenberger Innenstadt zu eröffnen.



Die Feldküche Wittenberge

täglich frisch & hausgemacht

Wir lassen in unserem Familienbetrieb bereits in 2. Generation die traditionelle Kochkunst wieder aufleben und fertigen mit feinsten Zutaten und ausgewählten Produkten schmackhafte Gerichte und Wurstspezialitäten in höchster Qualität. Anstatt den Verlockungen der Lebensmittelindustrie nachzugeben und künstliche Hilfsstoffe einzusetzen, vertrauen wir auf unser Wissen; Erfahrung und Liebe zum Kochen schmeckt man.

Haltbar gemacht in geschmacksneutralen und recyclebaren Glaskonserven bleibt der ursprüngliche Geschmack erhalten und bringt deutsche Kochkunst direkt auf den Tisch. Probieren Sie direkt bei uns an der »Feldküche Wittenberge« mit wechselnden Tagesessen und einer großen Auswahl an Speisen. Dort finden Sie auch unser gesamtes Sortiment an Produkten.

Angebot: Erbsensuppe, Schnitzel, Kesselgulasch, Fabrikverkauf Produkte »Die Feldküche Wittenberge«

Die Feldküche Wittenberge

Lenzener Chaussee – B 189/Ecke B 195
19322 Wittenberge
die-feldkueche-wittenberge.com

Öffnungszeiten

Mo – Sa ab 10.30 Uhr



Elbtal Alpaka

Alpakawolle – das Vlies der Götter

Wer die Prignitz besucht, sollte auf unserem Hof in Breese vorbeischaun. Nicht nur Alpakas und ihre Produkte sind hier zu bestaunen sondern auch andere Tiere. Zu unseren regelmäßig stattfindenden Festen gibt es ein buntes Programm für die ganze Familie, Leckereien aus unserer Küche und natürlich unsere zauberhaften Alpakas ganz nah. Informieren Sie sich gern auf unserer Homepage.

Alpakawolle hat hervorragende Eigenschaften: Sie wärmt nicht nur, sondern kann Feuchte speichern und zum richtigen Zeitpunkt wieder abgeben. Dies macht das reine Naturprodukt Alpakawolle so beliebt für Kleidung und auch für Wohntextilien. In unserem Hofladen finden Sie Hübsches und Nützliches aus dem »Vlies der Götter«.

Angebot: Socken, Mützen, Schals, Stirnbänder, Pulswärmer, Hausschuhe und Einlegesohlen. Betten, Kopfkissen und Wohndecken. Seifen. Kuschtiere und Kindersachen. Alpakawanderungen, auch als Geschenkgutschein möglich

Elbtal Alpaka

Dietmar Krempner
Leinstraße 67 · 19322 Breese
Telefon 0 38 77 / 56 54 30, 0172 / 571 54 39
Fax 0 38 77 / 56 54 32
info@elbtalalpaka.de
www.elbtalalpaka.de



Öffnungszeiten

Do 15 – 18 Uhr und jederzeit nach telefonischer Vereinbarung



Raffinarium

Im Raffinarium, prominent am Perleberger Markt in der historischen Jugendstil-Schlachtereibeheimat, halten wir ein besonderes Genießersortiment bereit: Regionale Produkte ergänzen die Auswahl unserer feinen Weine unterschiedlicher und uns persönlich bekannter Winzer aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien. Feinschmecker und solche, die es werden wollen, finden auch regionale Produkte wie würzige Öle der Natur JA Manufaktur aus Perleberg und Honig von drei regionalen Imkern.

Besonders gern verpackt unser Team die ausgewählten Köstlichkeiten als Geschenk! Zum Kombinieren und Überreichen eignen sich neben Weinen und Spirituosen auch leckere Schokoladen, Pasta, Essig und exquisite Würzmischungen aus aller Welt. Natürlich erhält man bei uns die entsprechenden Tipps für die Verwendung der Spezialitäten und, falls wir ins kulinarische Fachsimpeln geraten, einen frisch gebrühten Kaffee.

Angebot: Wein, Liköre, Brände, Whiskys, Essige, Salze, Pasta, Öle, Pesto, Würzsoßen und -mischungen, Senf, Honig, Schokoladen. Alles auch als Geschenk verpackt oder zu individuellen Präsentkörben zusammengestellt.

Raffinarium

Ralf Meierholz
Poststraße 1 · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 / 6 18 66 30
Fax 0 38 76 / 6 18 66 31
post@raffinarium.de
www.raffinarium.de

Öffnungszeiten Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr



Perleberger Senfmanufaktur

Der Senf mit Tradition

Der Perleberger Senf, die älteste eingetragene Marke der Stadt Perleberg, wird direkt am Markt mit Blick auf den Roland produziert. Bereits im Jahre 1896 wurde die ursprüngliche Senfmanufaktur in Perleberg gegründet, es folgte eine wechselvolle Geschichte mit Produktionsstandorten in Stavenhagen und Altenburg. 2020 hat Familie Lange den Senf wieder nach Perleberg geholt: Hier, am Großen Markt, wird nun mit viel Liebe nach dem Originalrezept in Handarbeit produziert.

Die Senfmanufaktur verfügt angrenzend über einen hellen, großzügigen Gastraum und einen Hofladen, hier können Kaffee und Kuchen sowie ein leckerer Mittagstisch genossen werden. Im Hofladen können Gäste nicht nur Senf und Herzbräu-Bier aus der Alten Ölmühle in Wittenberge erwerben, sondern eine Vielzahl regionaler Produkte.

Angebot: Original Perleberger Senf, dazu sieben weitere Sorten Perleberger Senf in Geschmacksrichtungen wie Meerrettich, Knoblauch oder Honig-Dill. 40 regionale Produkte aus der Prignitz. Thematische Stepenitz-Kahnfahrten in der Saison von Mai bis Oktoberw.

Perleberger Senfspezialitäten GbR

Jan Lange
Großer Markt 11 · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 77 / 5 6 79 94 19
info@perleberger-senf.de
facebook.com/perleberger.senf

Öffnungszeiten

Mo 11–17 Uhr, Do–So 11–17 Uhr





Prignitzer Kartoffel-Handel & Fruchtvertrieb

Wer Kartoffeln isst, lebt länger.

Ob mehligkochend, fest- oder vorwiegend festkochend, für jedes Rezept findet sich bei uns die passende Knolle. Mindestens zehn Sorten Kartoffeln sind vorrätig, gute Beratung versteht sich von selbst. Obst und Gemüse ergänzt unser Programm.

Die Wochenmärkte der Umgebung bedienen wir mit einem großen Teil des Sortiments. Unser Lieferservice fährt Gastrobetriebe, Einrichtungen und auch Privatkunden an.

In den vergangenen Jahren haben wir erfolgreich am Schulobstprogramm teilgenommen.

Angebot: Kartoffeln roh und frisch geschält, als Viertel, Würfel, Scheiben oder Drillinge. Prignitzer Kartoffelsalat. Gemüse und Salate, auch küchenfertig geschnitten, alles auch geliefert. Frisches Obst, Kyritzer Säfte. Rosenhagener Honig. Konserven aus dem Spreewald wie Sauerkraut und Gurken. Knieper aus dem Fass. Rapsöl. Altenburger Senf. Pflanzkartoffeln im Frühjahr. Tannenbäume im Advent. DHL-Paketshop.

Prignitzer Kartoffel-Handel & Fruchtvertrieb

Detlef Franke
Berliner Weg 4 a · 19348 Perleberg
Telefon 0 38 76 / 61 29 25
prignitzerkartoffelhandel@gmx.de



Öffnungszeiten

Mo 8 – 15 Uhr, Di – Fr 8 – 17 Uhr, Sa 8 – 11.30 Uhr



Straußenfarm Westprignitz

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

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

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

Straußenfarm Westprignitz

Lübzower Weg 1 · 19348 Perleberg
Telefon 0172 / 4 13 43 37
Fax 0 38 76 / 61 71 0 20
joesten@01019freenet.de

Öffnungszeiten

April – Oktober: Do 16 – 18 Uhr, Fr 14 – 16 Uhr, Sa 9 – 12 Uhr
November – März: Fr 14 – 16 Uhr, Sa 9 – 12 Uhr



Bäckerei W. Höfler

Wir sind eine kleine traditionelle Backstube, wo das handwerkliche Können an erster Stelle steht. Unsere Backwaren werden mit Mehlen aus der Region (Altmark-Mühle-Fuchs) gebacken. Wir stellen unsere Brote mit unserem eigenen Sauerteig her (3-fach Sauer, der schon gut 50 Jahre immer weitergeführt wird, und das dreimal täglich). Wir haben mehr als 30 verschiedene Brotsorten im Angebot, saisonal wechselnd. Dazu gehören Buchweizen, Dinkel, Roggenvollkorn, Baguette und Körnerspezialitäten. Sehr geschätzt werden auch unsere handgedruckten Knüppel, die wir direkt auf Lavasteinplatten backen.

Unsere Konditormeisterin stellt zu jeglichen Anlässen (Geburtstag, Hochzeiten, Jugendweihen, etc.) Torten und feine Backwaren her. Auch bieten wir im täglichen Geschäft verschiedene Snackvarianten an, wie z.B. Pizza, Käseschnecken, selbst zubereitete Salate, unterschiedlich belegte Baguettebrötchen und heiße Bockwurst.

Angebot: Brotsorten saisonal wechselnd, handgedruckte Knüppel, Torten und feine Backwaren (für Geburtstag, Hochzeiten, Jugendweihen etc.), Snacks wie Pizza, Käseschnecken, selbst zubereitete Salate, unterschiedlich belegte Baguettebrötchen und heiße Bockwurst

Bäckerei W. Höfler

David Ott
Großer Markt 8 · 19348 Perleberg
Telefon 03876/613429

Öffnungszeiten

Mo 6.30 – 17 Uhr, Di – Do 6 – 17 Uhr, Fr 6 – 16 Uhr



Prignitz Biene

Biozertifizierter Honig aus Perleberg

Am Rand von Perleberg, auf einer naturnahen Fläche mit 70 jungen Obstbäumen, einer Wildblumenwiese und einem Teich mit flachem Ufer, halte ich unsere Honigbienen in 15 bis 20 Völkern. Ich habe mich bewusst der biologischen Honigproduktion verschrieben, bin biozertifiziert. Meine Beuten sind aus Holz und mit biozertifizierten Farben gestrichen.

An den Tagen der offenen Tür biete ich Interessierten die Möglichkeit, sich selbst ein Bild von der Bienenhaltung und meinen Produktionsabläufen zu machen.

Angebot: Frühtracht- und Sommerhonig, Wabenhonig, Honigwein, Honiglikör, Wachs und Kerzen aus Bienenwachs, Propolis.

Prignitz Biene

Klaus-Dieter Ilchmann
Iltisweg 7 · 19348 Perleberg
Telefon 0170 / 4128309
prignitzbiene@gmx.de
www.biohonig.net
[instagram.com/prignitzbiene](https://www.instagram.com/prignitzbiene)



Öffnungszeiten

Führungen und Verkauf nach telefonischer Absprache.

Vertrieb

Perleberg: Raffinarium, **Wittenberge:** Regionalmarkthalle, **Putlitz:** Kleine Markthalle 50, **Strigleben:** Bio-Käserei Winter. Alle Produkte werden von uns versendet und sind auch online erhältlich.



Hofladen Quitzow

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

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

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

Futtermittel runden unser Angebot ab.

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

Hofladen Quitzow

Buchholzer Chaussee 16 · 19348 Perleberg OT Quitzow

Telefon 0 38 76 / 30 27 53

Fax 0 38 76 / 30 27 52

alv-anlage@t-online.de

www.prignitzer-genossenschaften.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7 – 12 Uhr und 12.30 – 16 Uhr (Do 16.30 Uhr)



Gärtnerei Gemüselichkeit

Frisches Gemüse aus der Nachbarschaft

Jede Woche knackfrisches Gemüse – unsere Mitglieder erhalten in ihrem Ernteanteil genau das, was wir auf unserem Hof in Groß Linde zur jeweiligen Jahreszeit gerade ernten.

Solidarische Landwirtschaft nennen sich das Prinzip, welches immer mehr Anhänger findet: Durch den festen monatlichen Betrag schaffen unsere Mitglieder die Basis für verantwortlichen, handwerklichen Gemüseanbau in der Prignitz.

Wir bearbeiten die uns anvertrauten 5000 m² behutsam und bauen langfristig Humus auf. Unser Gemüse wird organisch gedüngt und nicht gespritzt, wir setzen zur Schädlingsbekämpfung auf Nützlinge und traditionelle Fruchtfolgen.

Angebot: Erntefrisches Gemüse je nach Saison wie Bohnen, Erbsen, Gurken, Kohl, Kürbisse, Möhren, Paprika, Pastinaken, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln. Dazu Kräuter, verschiedene Obstsorten, alte Gemüse und Exoten

Solawi Gemüselichkeit

Levin Müller

Dorfstraße 19 · 19348 Groß Linde

Telefon 0 38 76 / 3 06 83 19

gemueslichkeit@posteo.de

www.solawi-gemueslichkeit.de

Öffnungszeiten

Abholung der Ernteanteile jeweils Mittwochnachmittag in:

Perleberg (C3): Kulturkombinat, Am Hohen Ende 25

Wittenberge (B|C4): Stadtsalon Safari, Bismarckplatz 6

Groß Linde (C3): Gärtnerei Gemüselichkeit





Brescher Hof

Feine Destillate aus der Familienbrennerei

In unserer familiengeführten Landbrennerei destillieren wir seit 2018 aus regionalen Zutaten feine Geiste und Brände. Viel handwerkliches Geschick ist nötig, um die ursprünglichen landwirtschaftlichen Erzeugnisse in ausdrucksstarke Destillate zu verwandeln: Unsere kupferne Brennblase heizen wir mit Holz aus dem eigenen Wald.

Eine besondere Beziehung pflegen wir zu unserem Roggenkorn mit dem Namen »Roggengold«. Diesen lassen wir sowohl in französischen Limousin-Eichenfässern als auch in amerikanischen Eiche ganz in Ruhe reifen. Dabei entsteht eine unvergleichliche, leicht amberfarbene Spirituose mit überaus vielschichtigem Bukett. Kommen Sie auf unseren Hof und probieren Sie Getreide in seiner geistvollsten Form!

Angebot: Im Eichenfass gereifter Roggenkorn. Je nach Verfügbarkeit auch Weizenkorn, Kräuter- und Obstgeiste, Feinbrände, Fruchtliköre, Kräuterliköre und Kräuterbitter. Volleinudeln von unseren Freilandhennen, Konfitüren, Aufstriche und Gemüsezubereitungen der Saison, Wurstwaren unseres Nachbarn Piower Agrargenossenschaft.

Brescher Hof

Am Dorfplatz 1 · 19348 Pirow GT Bresch
Telefon 03 87 82 / 4 05 95
mail.brescher.hof.@gmail.com

Öffnungszeiten

Einfach klingeln – meist sind wir da, wir öffnen gern unseren Hofladen für Sie! Einmal monatlich finden Sie uns zusätzlich in Berge auf dem Regionalmarkt.



Piower Agrarprodukte

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

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

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

Piower Agrarprodukte

Dorftring 1a
19348 Pirow
Telefon 03 87 85 / 59 80
info@agrар-piow.de
www.agrar-piow.shop



Öffnungszeiten

Ab-Hof-Verkauf: Do (oder nach Absprache)
Perleberg (C3), vor dem neuen Edeka, Do 9.30–16.30 Uhr;
vor dem familia, Fr 8.30–14.30 Uhr
Pritzwalk (E2|3), neben Sparkasse in Nord, Fr 8.30–14.30 Uhr
Karstädt (B2), Weyland-Parkplatz, Sa 9–12 Uhr
Online-Shop: rund um die Uhr



Heidelbeerhof Quirling

Der Heidelbeerhof Quirling hat sich als Familienbetrieb inzwischen in zweiter Generation als erste Selbstpflückplantage in Brandenburg im Herzen der Westprignitz etabliert. Die Plantage befindet sich direkt an der Landstraße 10 zwischen Berge und Bresch. Im idyllisch gelegenen Plantagencafé genießen die Gäste frisch gebackenen Heidelbeer Kuchen und den »Blauen Traum«, einen Eisbecher mit Heidelbeeren, Eierlikör und Sahne. Ein kleiner Imbiss mit herzhaften Speisen und kalten Getränken rundet das Angebot ab. Weiterhin erhält man auch gepflückte Heidelbeeren zum Kauf in Schalen und Körben sowie zahlreiche Produkte rund um die Heidelbeere, wie zum Beispiel Heidelbeersaft, Wein, Fruchtaufstrich, Honig und vieles mehr.

Angebot: Heidelbeeren zum Selberpflücken und Kauf; Heidelbeerwein, -likör, -perl, -limes, -fruchtaufstrich und -honig. Kaffee und Heidelbeer Kuchen sowie Eis sind im Plantagencafé erhältlich, weiterhin herzhaftes Speisen im kleinen Imbiss.

Heidelbeerhof Quirling

Perleberger Straße 6
19348 Berge
Telefon 0170 / 4 74 54 99
www.hof-quirling.de

Öffnungszeiten

Saison ist von Anfang Juli bis Anfang September (je nach Wetter)
Di–So 8.30–17.30 Uhr



Schafskäserei Anna Winter

Bio-Schafskäse aus der Prignitz

Seit 1997 verarbeite ich in meiner Käserei im kleinen Dorf Strigleben die Milch meiner ostfriesischen Milchschafe zu verschiedenen Käsesorten. Ab April, wenn die Lämmer alt genug sind und nicht mehr die gesamte Milch benötigen, melke ich die Schafe. Bis Oktober stelle ich dann auf handwerkliche Art Weich-, Schnitt- und Hartkäse her, alles in Rohmilch- und Bioqualität.

Das Futter – Heu, Luzernekleegras und Hafer – baue ich selbst nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes Bio-park e. V. an (DE-ÖKO-021).

Angebot: Hirtinnenkäse (ähnlich wie Feta) und Schafsbrie in der Saison. Schafschnittkäse natur, Kräuter der Provence, Bärlauch, Bockshornklee und Kümmel. Bergzwergekäse. Schafswolle und Schaffelle je nach Verfügbarkeit.

Anna Winter

Schafskäserei & ökologische Landwirtschaft
Schafstrift 2
16928 Groß Pankow OT Strigleben
Telefon 03 87 82 / 419977
winter.anna@protonmail.com

Öffnungszeiten

Ich öffne meinen Hofladen nach Absprache.





Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof

Hausgebrautes Bier, leckere Speisen und Hotelbetrieb

In Buchholz, südlich von Pritzwalk, brauen wir verschiedene Biere: Helles, Schwarzes und Rotes-das Wolfsblut! Alle Sorten gibt es für unsere Gäste direkt im Ausschank vom Fass.

Unsere Brauerei ist vom Gastraum sichtbar. Hier entstehen mehrmals monatlich jahreszeitlich wechselnde Sorten Bier, pro Brauvorgang etwa 500 Liter.

Der köstliche Trunk kann in der Schnitzelschmiede, dem gutbürgerlichen Restaurant mit abwechslungsreicher Karte, genossen werden.

Angebot: Hausgebrautes Helles und Rotbier, sowohl im Ausschank als auch in 0,5 l Flaschen. Wolfblutlikör, hausgemachte Remoulade. In unserem Restaurant reichen wir weitere regionale Produkte wie z.B. Kartoffeln direkt vom Bauern.

Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof

Inh. Rico Knorr
Hauptstraße Buchholz 4
16928 Pritzwalk OT Buchholz
Telefon 0 33 95 / 30 40 90
hotel-prignitzer-hof@t-online.de
www.prignitzer-hof.de

Öffnungszeiten Restaurant

Mo – Sa 11.30 – 21 Uhr



GANS Feinbrand Manufaktur

In der kupfernen Brennblase der ersten Prignitzer Verschlussbrennerei entsteht mit viel Hingabe etwas mit ganz eigenständiger Handschrift. Bodenständiges Handwerk und regionale Produkte bringen charaktervolle und einzigartige Spirituosen hervor.

Alle Spirituosen der GANS Feinbrand Manufaktur werden schonend und behutsam destilliert und anschließend mit besonders weichem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Selbstredend, dass eine Zugabe von Farbstoffen, eine nachträgliche Zuckerung und Kältefiltration nicht stattfinden. 100 % distilled, gebrannt in kleinen Chargen, entstehen ganz besondere Hand-Crafted Boutique-Spirituosen für exzellente Longdrinks, Cocktails und auch ganz besonders für den puren Genuss – nichts Außergewöhnliches, sondern schlicht etwas Einzigartiges, was auch die Juroren des World Spirits Awards und des Craft Spirits Festivals überzeugte, welche unseren Produkten Goldmedaillen verliehen.

Angebot: Gin, regionale Geiste und Brände, fruchtige Liköre sowie einzigartiger Kümmel

GANS Feinbrand Manufaktur

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

Öffnungszeiten

Besichtigung und Verkostung nach telefonischer Absprache





Seddiner Ei

In Seddin, dem durchs Königsgrab bekannten Dorf am Stepenitzufer, halten wir etwa 900 Legehennen in Hühnermobilen und in einem Hofstall. Wir legen sehr viel Wert auf eine bäuerliche Mischung und halten aktuell vier verschiedene Hühnerassen. Die Tiere genießen die Art der Unterbringung mit dem großzügigen Auslauf: Täglich picken und scharren sie auf der Wiese, können Sandbäder nehmen und leben damit ihre natürlichen Verhaltensweisen aus. Sie finden eine Vielzahl von Futterquellen, denn Gräser, Kräuter und Insekten gehören neben dem gefütterten Getreide zu ihrem Speiseplan und das sieht und schmeckt man! Und wenn die Wiese »abgegrast« ist, geht es mit dem Mobil auf die nächste Wiese!

Die Freiland Eier unserer Hühnerschar sammeln wir täglich per Hand ein. Wir vertreiben sie über regionale Einzelhandelsgeschäfte, Verkaufsautomaten und Cafés. Verschiedene Prignitzer Restaurants haben unsere Freiland Eier mit auf ihrer Karte, fragen Sie nach.

Angebot: Eier, Nudeln, Eierlikör, Marmelade, Honig, Minihühnermobile zur Vermietung und zum Verkauf

Seddiner Ei

Knut Primann

Seddin 12a · 16928 Groß Pankow OT Seddin

Telefon 0173 / 3 97 79 93

seddiner-ei@web.de · [facebook.com/seddinerei](https://www.facebook.com/seddinerei)



Öffnungszeiten

Automaten in **Seddin** (Ortsmitte), **Groß Pankow** (am Bahnhof), **Perleberg** (Hamburger Straße 19a) und **Pritzwalk** (Perleberger Straße 10): 24 h / 7 Tage die Woche



Blumen Römer

Wir freuen uns, Prignitzern mit unserem bunten Sortiment an biozertifizierten Blumen, Obst und Gemüse die Möglichkeit zu geben, ungespritzte Ware aus der Region genießen zu können. Der Anbau erfolgt vor den Toren Pritzwalks, dort pflegen und bewirtschaften wir eine Streuobstwiese, die von Schafen beweidet wird. Die Schafwolle landet als Dünger im Gemüsegarten: Hier bauen wir Tomaten, Paprika und Gurken an. Alles ganz natürlich und biozertifiziert!

Unser Verkauf findet sich zentral in Pritzwalks Fußgängerzone. Hier halten wir unser saisonal wechselndes Angebot vor – gern nehmen wir Bestellungen entgegen.

Ein besonders beliebtes Produkt sind unsere Blüten: Sie eignen sich zur Dekoration von Torten, Salaten und kreativen Bowls und können selbstverständlich mitgegessen werden!

Angebot: Ein breites Sortiment an saisonalen Schnittblumen wie Dahlien, Zinnien, Löwenmäulchen, Rosen und Maiglöckchen. Sträuße, Gestecke, Hochzeits- und Trauerfloristik. Schnittgrün. Essbare Blüten für kreative Speisen, auch für Hochzeiten. Bio-gemüse wie Tomaten, Paprika und Gurken. Bioobst wie Äpfel, Birnen, Süßkirschen, Pflaumen, Quitten und Aronia sowie Bio-Obstsäfte. Unser gesamte Eigenproduktion ist biozertifiziert.

Blumen Römer

Gartenbau Astrid Römer

Meyenburger Straße 5 · 16928 Pritzwalk

Telefon / Fax 0 33 95 / 30 28 07

blumenroemer@live.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7.30 – 17 Uhr, Sa 7 – 12 Uhr



Pannacotta

Ihr gemütliches Café & Bistro in Pritzwalk

Im Herzen von Pritzwalk befindet sich das »Pannacotta«. Wer leckere Kaffeespezialitäten, Torten, Kuchen, Eiscreme oder frische Speisen in heiß und kalt liebt, findet bei uns den richtigen Platz zum Verweilen und Genießen. Egal ob allein, zu zweit oder in geselliger Runde.

Wir backen selbst, auch unsere Snacks und Suppen entstammen der eigenen Küche. Sie möchten eine Feier in den eigenen vier Wänden ausrichten? Kein Problem, mit Ihnen zusammen entwickeln wir abwechslungsreiche Caterings, sehr gern auch in vegetarisch und vegan!

Unser Ladensortiment hält Schönes, Praktisches und auch Schmackhaftes für Zuhause bereit, sodass ein Besuch des Pannacotta – mitten in der Einkaufsmeile von Pritzwalk – immer eine gute Wahl ist.

Angebot: Kuchen und Torten, Erfrischungsgetränke und Kaffeespezialitäten, Eiscreme, Salate, Snacks, Suppen. Caterings, auf Wunsch vegetarisch oder vegan. Kleines Sortiment an Lebensmitteln, auch aus der Region, gern als Geschenk verpackt.

Café & Bistro Pannacotta

Silke Müller
Marktstraße 21 · 16928 Pritzwalk
Telefon 03395 / 4014160
pannacotta-pritzwalk@t-online.de
www.pannacotta-pritzwalk.de

Öffnungszeiten

Mi/Do 12 – 17.30 Uhr, Fr/Sa 9.30 – 16 Uhr



Waldhotel »Forsthaus Hainholz«

In unserem Drei-Sterne-Waldhotel »Forsthaus Hainholz« tauchen Gäste in die idyllische Atmosphäre der Gründerzeit Anfang des 20. Jahrhunderts ein, als das Haus als Ausflugs-gaststätte am Rande der Stadt Pritzwalk im Naturpark Hainholz entstand.

Herzstücks des Hotels mit Festsaal und traumhafter Terrasse mit Blick in die baumreiche Umgebung ist das À-la-carte-Restaurant. Hier, in gediegener, behaglicher Atmosphäre, genießt man die gute deutsche Küche mit ausgesuchten regionalen und saisonalen Produkten, auch in Bioqualität. Wildspezialitäten aus der Prignitz dürfen natürlich nicht fehlen!

Zu den Feiertagen sowie zu festlichen privaten oder geschäftlichen Anlässen serviert Ihnen das Team aus dem Hainholz traditionelle Menüs, klassische Buffets oder Ausgefallenes! Nachmittagsgäste dürfen sich an hausgebackenem Kuchen und Kaffeespezialitäten laben.

Angebot: À-la-carte-Restaurant mit regionalen und saisonalen Angeboten sowie Wildgerichten. Nachmittagscafé mit hausgebackenem Kuchen. Veranstaltungen nach Absprache mit Menü oder Buffets im Festsaal.

Waldhotel »Forsthaus Hainholz«

Hainholz 2 · 16928 Pritzwalk
Telefon 03395/30 0790
info@hotel-hainholz.de
www.hotel-hainholz.de

Öffnungszeiten Restaurant

Mo, Di, Fr, Sa 12 – 21 Uhr, So 11.30 – 20 Uhr





Beeren- und Obsthof Pritzwalk

selbst pflücken oder kaufen

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

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

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

Beeren- und Obsthof Pritzwalk

Bernd-Uwe Arndt

Sommersberg an der B 103 · 16928 Pritzwalk

Telefon 0171 / 9 34 21 24

www.heidelbeer-plantage.de

Öffnungszeiten

in der Saison Di – So 9 – 17 h



Landgourmet

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

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

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

Angebot: Wurst und Räucherwaren, Frischfleisch von Schwein und Rind für jede Zubereitungsart, saisonal ofenfertige Broiler und Enten. Marmelade, Konfitüre und Spirituosen. Kartoffeln und Eier. Heu, Stroh, Rüben, Kartoffeln, Getreide. Gutscheine und Präsentkörbe. Koch- und Grillevents, Brunch, Kremserfahrten. Ausrichtung von Hochzeiten, Feierlichkeiten uvm.

Landgourmet

Spezialitäten aus der Region

Nicole Schulz & Mario Ortlieb

Dorfstraße 8 · 16928 Pritzwalk GT Sarnow

Telefon 0151 / 213 58 66, 0173 / 205 40 92

marioortlieb@gmx.de

www.landgourmet-sarnow.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9 – 15 Uhr, sonst nach Absprache





Gartenbau Andrea Lüders

Produktion von Pflanzen und Gemüse für die Region

In unserem Familienbetrieb bewirtschaften wir eine Fläche von 6000m² unter Glas sowie einige umliegende Freilandflächen. Wir starten im Frühjahr mit der Produktion von Frühjahrsblüchern wie Stiefmütterchen und Primeln, weiterführende Kulturen sind das komplette Beet- und Balkonpflanzensortiment. Ein großes Augenmerk legen wir auf die Produktion von Gemüsejungpflanzen, wir halten Tomaten-, Paprikapflanzen, viele Kohlsorten und auch Kräuter bereit. Ab Mitte Juli öffnet unser Hofladen, in dem wir unser selbstproduziertes Gemüse sowie deren verarbeitete Produkte anbieten. Im Herbst gibt es Kürbisse in allen Formen, Farben und Größen. Schauen Sie vorbei ... es lohnt sich ... großes Gärtner-Ehrenwort!

Angebot: Frühblüher, Stiefmütterchen, Primeln, Hornveilchen, Beet- und Balkonpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Kräutervollsortiment, Stauden, Obstgehölze, Ziergehölze. Ab Juli Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Salate, Lüders Tomatensaft, Tomatenbrand, Tomatenbratwurst, Tomatenbaguette. Ab Herbst Kürbisse und zum Totensonntag Fertigung von Grabgestecken

Gartenbau Andrea Lüders

Andrea Haetzer
An der Wegemühle 3 · 16928 Pritzwalk
Telefon 0 33 95 / 30 27 03
gb-lueders@freenet.de

Öffnungszeiten

März – Mai: Mo – Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 12 Uhr
Juni – November: Mo – Fr 8 – 17 Uhr, Sa 8 – 11 Uhr
Dezember – Februar: Mo – Sa nach Absprache



Prignitzer Hausmosterei

Regional und handgemacht

Begonnen hat alles mit der Lohnmosterei. Seit einigen Jahren pressen wir das uns gelieferte Obst auf unserem Hof in Falkenhagen schonend zu köstlichem Saft. Unsere Kunden können dabei zusehen und das vitaminreiche und leckere Resultat aus ihrem eigenen Garten direkt wieder mit nach Hause nehmen.

Auf unseren Streuobstwiesen in der direkten Umgebung des Hofes ernten wir jedes Jahr köstliche Äpfel, Birnen und besondere Früchte wie Quitten oder Aroniabeeren. Daraus stellen wir auch eigene Säfte her und vermarkten sie auf unserem Hof – ein echtes Genusserelebnis.

Inzwischen ist auch handgemachtes, wohlschmeckendes Bier zum Sortiment hinzugekommen: D.ASS Bier! In der eigenen Brauanlage wird es von uns in unterschiedlichen Sorten gebraut. Beides, Säfte und Bier, wird ganzjährig in unserem Hofladen in Falkenhagen angeboten: Hier heißen wir Sie willkommen!

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

Prignitzer Hausmosterei

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

Öffnungszeiten

Mi 15 – 19 Uhr



Prignitzer Landhof

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

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

Zusätzlich bieten wir Produkte von Ziege und Schaf an.

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

Prignitzer Landhof

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

Öffnungszeiten

Besuch nach telefonischer Anmeldung.
Berlin, Markthalle 9: September – Dezember / Januar



Schönhagener Mühle

Feine ländliche Lebensart im BIO HOTEL

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

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

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

Schönhagener Mühle

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

Öffnungszeiten Restaurant

Mo – Sa 17 – 21 Uhr, So/Feiertag 11 – 19 Uhr





Neudorfer Fleischerei

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

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

Neudorfer Fleischerei

Koloniestraße 13
16928 Groß Pankow (Prignitz) OT Neudorf
Telefon 0 33 95 / 31 18 70
Fax 0 33 95 / 80 02 28
info@neudorfer-fleischerei.de
www.neudorfer-fleischerei.de



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

Öffnungszeiten

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

Knieperkohl



das Nationalgericht der Prignitz

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

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

Zutaten für vier Personen:

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

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

Guten Appetit!



Kleine Markthalle 50

Total regional – Angebote aus einem Umkreis von 50 km um Putnitz!

Handverlesene regionale Lebensmittel, Getränke und Kunsthandwerk gehören zum bunten Angebot der Kleinen Markthalle 50. Wir sind der Laden für kleine Ernten aus dem eigenen Garten, für schmackhafte Produkte aus den nahen Manufakturen wie Gemüse, Mehl, Kaffee, Öle, Nudeln und Kekse sowie für kleine Kunstwerke. Bei einem gemütlichen Kaffee oder Tee, einem kühlen Glas Holunderblütensaft und einer leckeren Stulle, gebacken vom Bäcker vor Ort mit dem Mehl eines unserer Standbetreiber, erledigen Regionalfans ihre Einkäufe und kommen miteinander ins Gespräch.

Angebot: Nudeln, Kekse, Tomatensauce, Brotaufstriche, Rapsöl, Sonnenblumenöl, 10 verschiedene Honigsorten, Honigmet, Honigglühwein, Kartoffeln, Futterweizen, kleine Heu- und Strohhallen, Brot, Mehl, Kaffee, Tee, Keramik, Holzarbeiten, Gemälde, Bilder, Strickarbeiten, Näharbeiten, Seifen, Hunde- und Pferdepflege ohne Chemie und vieles mehr.

Kleine Markthalle 50

Claudia Hollm

Karl-Marx-Straße 10a · 16949 Putnitz

Telefon 0152 / 07741374

kleinemarkthalle50@web.de

www.facebook.com/kleine.markthalle.50

Öffnungszeiten

Mo – Mi, Fr 9 – 17 Uhr, Do 9 – 13 Uhr,

1. Sa / Monat 9.30 – 13.30 Uhr



Eine Kiste guten Geschmack, bitte!

Unsere Regionalkiste LieblingsRegion Prignitz gleicht einer kulinarischen Reise durch die Prignitz: Die Schätze unserer besten Manufakturen vereint in einer schönen Holzkiste, ideal zum Verschenken! Wer weiß – vielleicht macht sich der Beschenkte bald selbst auf den Weg und entdeckt die Vielfalt unserer Prignitzer Heimat?

Angebot: LieblingsKiste, Mittagsimbiss, Salate

Regionaler Mittagsschmaus >LIEBLING<

Wittenberger Straße 94

19348 Perleberg

Telefon 015 20 / 616 89 90

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11 – 14 Uhr



Wochenmärkte

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

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

All das finden Sie auf dem Wochenmarkt.

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

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

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

Lenzen (A3)
Spezialmärkte auf der Burg

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

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

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

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

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

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

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

Wusterhausen / Dosse (F4|5) vor dem Rathaus
Di, Fr 8 – 14 Uhr





Prignitzer Kartoffelsalat

Nach dem geheimen Originalrezept produzieren wir seit 1992 den leckeren Prignitzer Kartoffelsalat in unserer Manufaktur. Er ist Teil der Regionalkiste und aus dem Prignitzer Einzelhandel nicht wegzudenken. Hier in der Region und über die Grenzen der Prignitz hinaus hat die bewährte Rezeptur unzählige treue Fans!

Vormark Feinkostmanufaktur

Dorfstraße 60
19348 Perleberg OT Quitzow
Telefon 0 38 76 / 78 89 29
info@vormark.de
www.vormark.de



Vormark KochKultur GmbH

Impressum

Herausgeber:

REG Regionalentwicklungsgesellschaft Nordwestbrandenburg mbH
Alt Ruppiner Allee 40 · 16816 Neuruppin
Telefon +49 (0) 33 91 / 86 99 - 200
info@reg-nordwestbrandenburg.de
reg-nordwestbrandenburg.de



Verantwortlich: Ute Behnicke
as@reg-nordwestbrandenburg.de

Tourismusverband Prignitz e.V.

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



Textbearbeitung: Andrea van Bezouwen

Verantwortlich: Mike Laskewitz / Monique Bessert
laskewitz@dieprignitz.de

Gestaltung und Produktion:

Döring & Waesch · doeringwaesch.de

Fotos: Anbieterseiten – jeweilige Unternehmen;
S. 3, 108, 109: InKom Neuruppin GmbH; S. 6: Landkreis Ostprignitz-Ruppin;
S. 7: Landkreis Prignitz; S. 80, 82, 88: Andrea van Bezouwen;
S. 79: Monique Bessert; Umschlag innen: Rixmanns Hof

Umschlaggestaltung: Monique Bessert · Foto: Gajus / Adobe Stock

Wir danken für die Unterstützung und Förderung folgenden Institutionen:

Landkreis Ostprignitz-Ruppin
Landkreis Prignitz



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

