

Dachmarke Spreewald.
Für und mit den Menschen in unserer Region



SPREEWÄLDER KULINARIUM

www.gutes-spreewald.de



	Seite		Seite
Spreewaldregion	3	Hofcafé von Spreewaldbauer Ricken	41
Übersichtskarte	4	Bistro im Spreewald-MARKT® Vetschau	42
Die regionale Dachmarke	6	Restaurant „Zum alten Brauhaus“	43
		Spreewälder Landgasthof & Hotel „Zum Stern“ Werben	44
Gastronomische Einrichtungen		Schauproduktionen	
Café Schauwerk	8	Eis herstellen	46
Gasthaus „In Mühle“	9	Gurken verarbeiten	47
Landhaus Brodack	10	Historische Brennerei	48
Gasthaus am Anger Bischof	11	Imkern	49
Bistro der KRABAT Metzgerei Burg	12	Konditorei	50
Bleiche Resort & SPA	13	Naturkost herstellen	51
Chill & Charge Café	14	Öl pressen	52
Gasthaus & Pension „Am Kurfürstendamm“	15	Pantoffeln machen	53
Hofrestaurant „Schlangenkönig“	16	Plinse backen	54
Spreewald Thermenhotel	17	Säfte herstellen	55
Gasthaus „Zum Erbkönig“	18	Spirituosen herstellen	56
Restaurant „Konrad’s“	19	Trachten sticken	57
ThermenRestaurant „Spreewald Therme“	20	Abfischen	58
Drebkauer Kochtopf	21	Kooperationsprojekte	
„Der Dürrenhofer“	22	Spreewälder Erdbeergenus	60
Ferien- und Reiterhof Richter	23	Kulinarische Kahnfahrt	66
Hotel & Rest. „Zur Spreewälderin“	24	Kulinarische Kutsch- und Kremserfahrten	68
Landhotel Krausnick	25	„Spreewald-Tisch“ decken	69
Gasthaus „Kaupen Nr. 6“	26	Erlebnisangebote	
Oppott – die Stallwirtschaft	27	Angeln	70
Gaststätte „Fischerstübchen“	28	Gurkenseminar	71
Hotel & Restaurant „Spreeblick“	29	Kahnfahren lernen	72
Spreewaldhotel „Stephanshof“	30	Radfahren	73
Gasthaus & Hotel „Spreewalddeck“	31	Spreewaldprodukte	
Gasthaus „Wotschofski“	32	weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen	74
Gasthaus „Zum grünen Strand der Spree“ Lübbenau	33	Spreewald-MARKT®	78
Kartoffelgasthaus „Knidle“	34	Standorte Spreewaldmärkte	79
Spree.Erlebnisrestaurant	35	Zertifizierte Hofläden	86
Spreewelten	36	Milchtankstellen	88
Eiscafé der Scheunenherberge	37	Regionales aus Automaten	89
Gasthaus & Hotel „Zum Oberspreewald“	38	g. g. A. Zertifizierungen	91
Hofcafé STORK CLUB WHISKEY	39		
Gasthof „Zum Unterspreewald“	40		

Die Spreewaldregion umfasst ein Territorium, das durch eine Vielzahl an Wasserläufen charakterisiert ist. Die slawische Besiedlungsgeschichte prägt das kulturelle Brauchtum bis heute.



Das Gebiet mit seiner West-Ost bzw. Nord-Süd-Ausdehnung von Golßen bis Peitz und Münchehofe bis Altdöbern ist die traditionelle Anbauregion der Spreewälder Gurken und des Spreewälder Meerrettichs. Seit 1999 sind diese beiden Produkte in der EU als geschützte geografische Angaben (g.g.A.) registriert.

Impressum:

Herausgeber: Spreewaldverein e.V., Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben (Spreewald)
 Tel.: 0 35 46 / 84 26, Fax: 0 35 46 / 86 43
 Internet: www.spreewaldverein.de, E-Mail: info@spreewaldverein.de
 Konzept/Redaktion: freiberufliche Marketingberater, Dr. Dietmar Liedtke, 0 15 20 / 2 49 65 93
 Dr. Christian Hopf, 01 72 / 3 10 86 53
 E-Mail: liedtkedietmar@gmx.net
 Food-Fotos: Klaus Zinnecker, Lieberose, Spreewaldverein e.V. und aufgeführte Betriebe
 Fotos: Spreewaldverein e.V., www.pixibay.de, Peter Becker und aufgeführte Betriebe,
 7. überarbeitete Auflage 2024, Redaktionsschluss: Dezember 2023



DACHMARKE SPREEWALD

Mit fast 1.800 zertifizierten Produkten von 138 Unternehmen steht die Dachmarke Spreewald für geprüfte Qualität aus der Region – seit fast 30 Jahren.

Alle Produkte, Dienstleister und Betriebe, die mit diesem Logo werben, werden jährlich von neutraler Seite kontrolliert und durchlaufen einen umfangreichen Zertifizierungsprozess.

Vergeben wird das Gütesiegel nur an Hersteller, die im Wirtschaftsraum Spreewald unter Verwendung überwiegend regionaler Zutaten bzw. Rohstoffe produzieren.

Die in dieser Broschüre
enthaltenden gastronomischen
Betriebe sind mit ihrer Webseite verlinkt.



FÜR UND MIT DEN MENSCHEN IN UNSERER REGION

Dabei wird die Palette der zertifizierten Betriebe und Produkte immer vielfältiger. Angefangen im Jahr 1995 mit der Spreewälder Gurke und dem Spreewälder Meerrettich, tragen heute auch Leinöl, Honig, Wurst, Käse, Spirituosen und viele mehr das Gütesiegel des Spreewaldvereins.

Außerdem gehören mittlerweile Läden, Handwerk, Gaststätten und weitere touristische Betriebe zu den Dachmarkennutzern. Zu erkennen sind die zertifizierten Gaststätten an folgender Plakette:

*Mehr erfahren auf
www.gutes-spreewald.de*



Café Schauwerk

Altdöbern

Markt 2
03229 Altdöbern

Telefon: 03 54 34 / 66 59 60

www.cafe-schauwerk.de · info@cafe-schauwerk.de



In unserem Café gibt es 50 Innen- und auf der großzügigen Terrasse im Innenhof 60 Außenplätze. Ein großes Backwarensortiment aus unserer hauseigenen Bäckerei und Konditorei sowie handgemachtes Schauwerk-Eis aus unserer Manufaktur kann man vor Ort genießen oder mitnehmen. Ein besonderes Highlight im Sommer ist der verglaste Schau-Bienenstock in den Innenräumen des Cafés.

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



In unseren Backwaren stecken nicht nur 150 Jahre Handwerkstradition und viel liebevolle Handarbeit, sondern auch sorgfältig ausgewählte Rohstoffe. Viele unserer Rezepte stammen noch aus Uropas Zeiten und werden von Generation zu Generation weitergegeben, so wie ein Großteil unserer Schauwerk-Keks-Rezepte. Erleben sie live wie unser Schauwerk-Eis entsteht. (Infos S. 46)

Gasthaus „In Mühle“

Alt Zauche

Mühlweg 2b
15913 Alt Zauche - Wußwerk, OT Alt Zauche

Telefon: 0 35 46 / 2 29 72 20

inmuehle.ml@gmail.com



- Uriger Biergarten für ca. 35 Personen
- Hausgebackene Backwaren dazu Latte Art Kaffeespezialitäten
- Speisekarte mit regionalen Gerichten der Saison



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



Deftiges zum Mittag oder Abendbrot, der Snack zwischendurch oder leckeres zum Kaffee, bei uns alles frisch, regional und hausgemacht.

Landhaus Brodack

Alt Zauche

Hauptstraße 33

15913 Alt Zauche - Wußwerk, OT Alt Zauche

Telefon: 0 35 46 / 26 52 • Fax: 0 35 46 / 22 02 89

www.landhaus-brodack.de - post@landhaus-brodack.de



- Unser Spezialangebot: Halbpension (keine öffentliche Gaststätte)
- Die Idylle des Hochwaldes bei einer Kahnfahrt oder den Spreewald bei einer gemütlichen Kutschfahrt genießen (siehe S. 68)
- Vielfältige Wellnessangebote

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Fischsuppe
- Quark-Leinöl-Torte
- Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln

Gasthaus am Angerhof Bischdorf

Bischdorf

Dorfstraße 14a

03222 Lübbenau/Spreewald, OT Bischdorf

Telefon: 0 35 41 / 87 17 77

www.angerhof-bischdorf.de - bestellung@angerhof-bischdorf.com



- Spezialist für urige Events
- Ausrichtung von Feierlichkeiten z.B. für Familien und Vereine
- Rustikale Küche mit Fleischprodukten aus eigener Erzeugung
- Hofladen – jeden Fr.: 13 - 20 Uhr geöffnet oder unter : 01 71 / 3 01 75 22



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Schlachteplatte
- Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Spreewaldgurke

Bistro der KRABAT-Metzgerei Burg

Burg (Spreewald)

Hauptstraße 27
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 18 90 86 • Fax: 03 56 03 / 18 91 87

www.krabat-metzgerei-burg.de • info@verdie-gmbh.de



- Fleisch und Wurstwaren aus eigener Produktion
- Spreewald-MARKT®, siehe S. 82
- Catering, Partyservice, Präsentkörbe, Ausrichtung von Feiern

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Tafelspitz
- Zwiebelfleisch
- Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Bleiche Resort & SPA

Burg (Spreewald)

Bleichestraße 16
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 6 20

www.bleiche.de • reservierung@bleiche.de



- Entdecke die Bleiche: Einfachheit, Natürlichkeit, Gelassenheit – exklusives Resort und SPA im grünen Herzen des Spreewaldes
- Individuell gestaltete Hotelzimmer, großzügige Suiten und eine außergewöhnliche Wellnesslandschaft erwarten Sie
- Feierlichkeiten im exzellenten Ambiente



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Spreewälder Flussbarsch, Austern und Burger Kohlrabi

© Tino Schulz

Im Hotel Bleiche sorgen Alexander Müller und Frank Müller für kulinarische Höhepunkte.

Chill & Charge Café

Burg (Spreewald)

Hauptstraße 19 b
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 74 48 80

www.chill-charge.de · info@chill-charge.de



- Wir haben täglich geöffnet und verwöhnen Sie vom wertvollen Frühstück, über einen leichten Mittagssnack, bis hin zu selbstgebackenen Kuchen und Torten.
- Genussvolle Kaffeespezialitäten aus hochwertiger Siebträgermaschine
- Brunch auf Vorbestellung, Familienfeiern, Spielecke

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Herzhafte Pancakes mit Wildkräutersalat
- Kuchen und Torten hausgebacken
- Kaffeespezialitäten
- Reichhaltiges Frühstücksangebot
- Gemüsesuppen der Saison mit Wildkräutersalat

Gasthaus & Pension Am Kurfürstendamm

Burg (Spreewald)

Kurfürstendamm 9
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 75 52 33 · Fax: 03 56 03 / 75 52 34

www.barfusspark-burg.de · info@barfusspark-burg.de



- Der Barfuß-Park im Herzen des Spreewaldes ist eine Attraktion für Jung und Alt
- Bootsverleih und Kahnfahrten mit vielfältigen Arrangements
- Ausrichtung von Feierlichkeiten



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Grützwurst von der Hofschlachtere Scholz aus Burg mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Flammkuchen „Spreewälder Art“ mit Flammkuchencreme, Meerrettich, Gurken, Schinkenwürfel und Lauch
- Spreewälder Sahnequark mit Leinöl und Kartoffeln

Hofrestaurant „Zum Schlangenkönig“

Burg (Spreewald)

Waldschlösschenstr. 14
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 7 59 30 • Fax: 03 56 03 / 7 59 31 50

www.spreewald-resort.de • info@zum-schlangenkoenig.de



- Exklusive Übernachtungsangebote
- Vielfältige Arrangements und Wellnessangebote
- Gern richten wir Ihre Veranstaltungen und Tagungen aus
- Den Spreewald auch im Winter mit unserer einzigartigen Kaminkahnfahrt entdecken

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Vetschauer Tiegelwurst mit Pellkartoffeln und Sauerkraut
- Kräuterquark mit Pellkartoffeln, Zwiebeln und Leinöl
- Kalbsbockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat

PanoramaRestaurant Spreewald Thermenhotel

Burg (Spreewald)

Ringchausee 152
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 1 88 50 • Fax: 03 56 03 / 18 85 99

www.spreewald-thermenhotel.de • www.spreewald-therme.de



- Vier Sterne Kategorie ****
- 83 Zimmer | 166 Betten auf 3 Etagen
- Wettergeschützter Bademantelgang zur Spreewald Therme
- Bar und Lounge
- 150 Sitzplätze im Restaurant
- 100 Sitzplätze Außenterrasse



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Junge, moderne Spreewaldküche und heimische Zutaten prägen das Bild des Restaurants mit Blick durch die großen Panoramafenster in die unverwechselbare Natur des UNESCO-Biosphärenreservats Spreewald
- Spreewälder Tapas

Restaurant im Gasthaus „Zum Erbkönig“

Burg (Spreewald)

Erlkönigweg 3
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 18 79 30

www.spreewaldhafen-online.de · kuechenchef@spreefahrt.de



- Spreewälder Spezialitäten, Plinse, Kuchen
- Restaurant und überdachte Terrasse
- Familienfeiern, Firmenevents und Kahnfahrten buchbar
- Anlegestelle für Kähne und Paddelboote direkt am Gasthaus

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Viele frisch zubereitete Gerichte von süß bis herzhaft, aus regionalen Zutaten, können Sie bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse direkt am Spreewaldfließ genießen.

Restaurant „Konrad´s“

Burg (Spreewald)

Kur- & Wellnesshaus „Spree Balance“

Ringchaussee 154
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 75 94 90 · Fax: 03 56 03 / 75 94 99

www.spreebalance.de · info@spreebalance.de



- Perfekte Mischung aus rustikalem Ambiente und modernem Design
- Radfahrer-Fitnesskarte
- Laktosefreie Gerichte (siehe S. 65)
- Harmonie aus der „World of Cuisine“ und regionalen Köstlichkeiten
- 38 Zimmer und Suiten mit elegantem Interieur



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Köstlichkeiten vom Spreewälder Spargel in Variationen
- Spreewälder Fischeintopf mit gebratenem Süßwasserfisch und Senfgurkenperlen
- Spreewälder Brotzeiteller

ThermenRestaurant „Spreewald Therme“

Burg (Spreewald)

Ringchaussee 152
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 1 88 50 • Fax: 03 56 03 / 18 85 99

www.spreewald-therme.de • www.spreewald-thermenhotel.de



- SoleBad
- SaunaGarten
- WellnessGalerie (siehe S. 63)
- FitnessPanorama
- ThermenRestaurant
- Spreewald Thermenhotel ****

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Kartoffel-Hirtenkäse-Sandwich
- Naturgemäß jung und modern offeriert das ThermenRestaurant Gerichte des Spreewaldes in bekannter Art und Weise oder vollkommen neu arrangiert.

Drebkauer Kochtopf

Drebkau

Schwarzer Weg 110
03116 Drebkau

Telefon: 03 56 02 / 2 22 59

www.agrar-drebkau.de • post@agrar-drebkau.de



- Mo. – Fr. 6.30 – 13.30 Uhr
- Reichhaltiges Frühstücksangebot
- Mittagstisch mit tägl. 3 versch. warmen Mahlzeiten (auch zum Mitnehmen)
- Catering
- Ausrichten von Feierlichkeiten jeder Art
- Lecker, frisch, regional



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Bauernfrühstück
- Soljanka
- Leinöl aus eigener Produktion

„Der Dürrenhofer“ – Hier wird gut gekocht

Dürrenhofe

Lübbener Straße 7a
15913 Märkische Heide, OT Dürrenhofe

Telefon: 03 54 72 / 66 10 • Fax: 03 54 72 / 6 61 44

www.der-duerrenhofer.de • info@agrarhandel-duerrenhofe.de



- Bauernküche im modernen Stil mit Terrasse
- Ländlich deftige Speisen mit Zutaten aus eigener Produktion
- Dürrenhofer Spargel – saisonal – immer ein Genuss
- NEU! Dürrenhofer Gewürzburken – knackig, würzig, pikant
- Der Spreewald-MARKT® lädt zum Einkaufen ein (siehe S. 64 u. 79)

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Frisch gestochener Spargel mit Schnitzel an Kräuterkartoffeln
- Spreewälder Schmorurken mit Salzkartoffeln
- Deftige Kartoffelsuppe mit Gemüse und knackiger Bockwurst

Ferien- und Reiterhof Richter

Dürrenhofe

Kirchsteig 8
15913 Märkische Heide, OT Dürrenhofe

Telefon: 03 54 72 / 6 64 23

www.ferienhof-richter.de • mail@ferienhof-richter.de



- Halbpension – nur für Hausgäste, Ferienwohnungen
- Spezielle Angebote für Seminare, Familien- und Vereinsfeiern
- Kommen und genießen Sie rustikales Ambiente in familiärer Betreuung



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Kürbiscremesuppe
- Wild an Apfelrotkraut mit Speckknödel und Kartoffeln

Hotel & Restaurant „Zur Spreewälderin“

Uwe Pfeiffer Hotel- & Restaurantbetriebs GmbH
Luckauer Straße 18
15938 Golßen

Golßen

Telefon: 03 54 52 / 38 70 • Fax: 03 54 52 / 3 87 99

www.zurspreewaelderin.de • info@zurspreewaelderin.de



Modern ausgestattete Zimmer im spreewaldtypischen Stil, Veranstaltungsraum für 60 Personen, Sommerterrasse, Biergarten, Vermietung von Fahrrädern und Elektrofahrrädern. Gerne richten wir Ihre Feiern aus.

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Susländer Schweinekotelett an grünem Spargel mit Speckkartoffeln
- Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander an Kartoffel-Sellerie-Püree & Schmorgurken
- Meerrettichfleisch – Spreewälder Spezialität, Tafelspitz im eigenen Sud gegart mit Meerrettich-Sauce, Bouillon-Kartoffeln & Karotten

Landhotel Krausnick

Krausnick

Alte Wasserburger Straße 12
15910 Krausnick-Groß Wasserburg, OT Krausnick

Telefon: 03 54 72 / 6 10 • Fax: 03 54 72 / 6 11 22

www.landhotel-krausnick.de • info@landhotel-krausnick.de



- Familiär geführtes Haus inmitten des Unterspreewaldes
- 59 Betten in Komfortzimmern
- Biergarten und Panoramasaal
- Ganz nah am „Tropical Islands“
- Ausgewogene und vielseitige Küche mit Spreewälder Gerichten



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Gebratenes Zanderfilet vom Fischer Hönow, auf Linsensalat mit gehobeltem Meerrettich (Spreewald-Feldmann) und Rote-Bete-Schaum aus Roter Bete vom Gemüsebauer Lindorf

Gasthaus „Kaupen Nr. 6“

Lehde

Auf den Kaupen Nr. 6
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 4 78 97 • Fax: 0 35 42 / 40 35 81

www.spreewald-web.de · kaupen@spreewald-web.de



- Denkmalgeschütztes Spreewald-Blockhaus Baujahr um 1848
- Direkt an der Hauptkahnroute zwischen Lübbenau und Lehde
- Regionaltypische Küche
- Eigene Senfherstellung
- Kinderspielfeld am Haus

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Rindsknödel in Meerrettichsoße
- „Große Grieben“ (helles Ragout vom Schweinenacken mit saurer Sahne, Thymian, Sauerkraut und Bauernbrot)
- Gedünstetes Zanderfilet in Spreewälder Sahneseife mit frischem Gurkensalat, Salzkartoffeln

Oppott – die Stallwirtschaft

Lehde

An der Quodda 1
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 28 44

www.stallwirtschaft.de · info@stallwirtschaft.de



- Selbstbedienungsrestaurant – ideal für die kurze Rast
- Bestens geeignet für Radfahr- und Kanu-Touristen



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Leichte Küche mit regionalen Zutaten im Reigen der Jahreszeiten.

Gasthaus „Fischerstübchen“

mit Pension „Spreewaldhof“ Leipe

Leipe

Leiper Dorfstraße 2, 03222 Lübbenau/Spreewald,
OT Leipe (Autozufahrt über Burg - Kolonie)

Telefon: 0 35 42 / 28 05 • Fax: 0 35 42 / 28 95

www.spreewaldhof-leipe.de • info@spreewaldhof-leipe.de



Dort, wo sich Hauptspre und „Leipsche Grobla“ vereinen, direkt am Gurkenradweg, befindet sich der urgemütliche „Spreewaldhof“ und lädt zum Rasten und Erholen ein. Genießen Sie in unserem Gasthaus Spreewälder Spezialitäten wie Fischgerichte aus eigener Räucherei, die besten Hefepilsen oder Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl – alles direkt auf der Spree-Terrasse. Inmitten des Hofes steht Ihnen urgemütlich unser Biergarten zur Verfügung.

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



Regionale Rohstoffe. Authentische Speisen. Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Genießen Sie die Gerichte des Hauses auf unserer idyllischen Spree-Terrasse!

Hotel & Restaurant „Lehmanns Spreeblick“

Familie Lehmann

Lübben (Spreewald)

Gubener Straße 53

15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 0 35 46 / 23 20 • Fax: 0 35 46 / 23 22 00

www.hotel-spreeblick.de • hotel-spreeblick@t-online.de



- Zentrale Lage in Lübben, am Fließ
- 5 Räume für Feiern und Tagungen, Kaffeegarten mit Kahanleger und Bootssteg
- Wellness mit Finnischer-, Bio- und Salzsauna



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Kross gebratenes Hechtfilet auf Spreewälder Schmorgrurken und gebutterten Petersilienkartoffeln sowie viele weitere regionale Gerichte im Reigen der Saison.

Spreewaldhotel „Stephanshof“

Restaurant „Eisvogel & Kahnstube“

Lübben (Spreewald)

Lehnigksberger Weg 1

15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: ☎ 35 46 / 27 21-☎ • Fax: ☎ 35 46 / 27 21 60

www.spreewaldhotel.de • info@spreewaldhotel.de



Restaurant und Terrasse mit Blick auf ein Spreefließ; Kahnfahrten, Boote und Fahrräder ab Hotel; Ausrichtung von Familienfeiern; Spezialitäten aus einheimischen Produkten wie Fleisch und Fisch, Gemüse, Kräuter, Backwaren und Säfte; Tagungsmöglichkeiten mit Beamer und Leinwand. (siehe S. 65)

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Verschiedene Fisch- u. Fleischgerichte
- Spreewälder Gurken
- Spreewälder Sahnequark mit Lausitzer Leinöl

Gasthaus & Hotel „Spreewaldeck“

Lübbenau/Spreewald

Dammstraße 31

03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: ☎ 35 42 / 89 01-☎ • Fax: ☎ 35 42 / 89 01 10

www.spreewaldeck.de • spreewaldeck@t-online.de



- Spreewaldtypisches Restaurant mit gutbürgerlicher Küche und altüberlieferten Familienrezepten
- Verschiedene Räume für Feierlichkeiten jeder Art sowie für Seminare und Tagungen
- Schattiger Biergarten



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Paniertes Schweineschnitzel mit saisonalem Gemüse und Schwenkkartoffeln
- Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
- Rinderbrust in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Gasthaus „Wotschofska“

ganzjährig geöffnet

Lübbenau/Spreewald

Wotschofska

03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 46 / 76 01 • Fax: 0 35 46 / 22 94 51

www.gasthaus-wotschofska.de • info@gasthaus-wotschofska.de



- Beliebtetes Ausflugsziel in reizvoller Lage mitten im Hochwald
- Herrlich gelegener Biergarten unter mächtigen, schattenspendenden alten Eichen
- Saal mit 300 Plätzen, auch für Festveranstaltungen bestens geeignet
- Spreewald-MARKT® lädt zum Einkaufen ein (siehe S. 80)

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Spreewälder Sülze
würzige Sülze nach Spreewälder Art, serviert mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
- Deftiger Wildgulasch aus heimischer Jagd, mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- Zanderfilet in Spreewälder Sahnese, mit Salzkartoffeln und Salat

Gasthaus „Zum grünen Strand der Spree“

Lübbenau/Spreewald

Dammstraße 77

03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 24 23 • Fax: 0 35 42 / 38 36

www.schwerdtners-kahnfahrten.de • kontakt@schwerdtners-kahnfahrten.de



- Größter Biergarten in Lübbenau
- Spreewaldtypische Gerichte
- Am „Großen Spreewaldhafen“
- Gruppenangebote
- Spreewald-MARKT® S. 82



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Riesenwindbeutel mit Kirschen und Sahne
- Schwerdtner's Altes Familienrezept: Kassler in Meerrettichteig gebacken mit Bratkartoffeln & Spreewälder Gurken
- Spreewälder Gewürzgurken der Firma Markus im Teig gebacken mit raffiniertem Kartoffelsalat (Essig/ÖL) und Kräuterdip

Kartoffelgasthaus „Knidle“

Lübbenau/Spreewald

Bahnhofstraße 26
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: ☎ 35 42 / 40 52 95 · Fax: ☎ 35 42 / 40 52 95

www.knidle.de · info@knidle.de



- Feinste Variationen von Kartoffeln krönen den kulinarischen Hochgenuss
- Eine der vielfältigsten und wandelbarsten Nahrungsmittel überhaupt hält Einzug in die Herzen der Genießer

Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke



- Mit Gurken und Zwiebeln gefülltes Schnitzel, Kartoffelecken, Sauerrahm
- Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Wiener
- Kassler-Kürbis-Spieß mit diversen Kartoffeln

SPREE.Erlebnisrestaurant

Lübbenau/Spreewald

Dammstraße 77a
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: ☎ 35 42 / 8 31 45 · Fax: ☎ 35 42 / 87 91 65

https://erlebnisrestaurant.spree.land · erlebnisrestaurant@spree.land.de



- Bowlen und Tanzen im Piratenschiff
- 100 Sitzplätze direkt an den Kahnabfahrtsstellen
- Erlebnisrestaurant & Piraten-Bowlingbahn mit fünf Bahnen
- Probieren Sie unser hausgemachtes Mixgetränk „Spreewald-Gimlet“ mit original Spreewälder Gurke



Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke

- Apfel-Meerrettich-Suppe
- Lübbenauer Spreewaldkahn
- Fährmanns-Stulle
- Gebratenes Zanderfilet auf Spreewälder Schmorgurken

Spreewelten

Alte Huttung 13
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: ☎ 35 42 / 89 41 60

www.spreewelten.de · info@spreewelten.de

Lübbenau/Spreewald



Die Spreewelten sind berühmt für ihre Pinguine und die sagenhafte Saunawelt.
Seit 2019 kann man nun auch in dem einzigartigen Resort übernachten.
Genießen Sie viele Köstlichkeiten der Region in den hauseigenen Restaurants
Baldura und Lutki Bar. (siehe S. 63)

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



· Spreewelten Gurkenrösti mit Lachs

Eiscafé der Scheunenherberge

Neu Lübbenau

Berliner Chaussee 1
15910 Unterspreewald, OT Neu Lübbenau

Telefon: ☎ 54 73 / 8 17 70

www.scheunenherberge.de · info@scheunenherberge.de



- Übernachten in Schafställen auf Stroh oder in gemütlichen Ferienwohnungen bzw. -zimmern
- Vielfältige Angebote für Groß und Klein – u.a. Streichelzoo, Spiel- und Sportmöglichkeiten
- Abwechslungsreich geschnürte Erlebnisangebote



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Eisbecher in vielen Variationen mit selbst hergestelltem Milcheis aus Biomilch von eigener Produktion.

Gasthaus & Hotel „Zum Oberspreewald“

Neu Zauche

Brunnenplatz 11
15913 Neu Zauche

Telefon: 03 54 75 / 4 68 • Fax: 03 54 75 / 2 93

www.zumoberspreewald.de • info@zumoberspreewald.de



- Gemütliche Räumlichkeiten für 15 - 180 Personen
- Familiengeführtes Hotel mit 65 Betten
- Sportmöglichkeiten auf haus-eigener Bundeskegelbahn und 18 Loch Minigolfanlage
- Freiluftterrasse mit ca. 80 Plätzen
- Spreewaldtypische Gerichte

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- **Neu Zaucher Meerrettichschnitzel**
mit einem Zwiebel-Meerrettichsrahm überbackenes Schnitzel, dazu Spreewälder Gurken und Kartoffelspalten

Hofcafé STORK CLUB WHISKEY

Schleipzig

Dorfstraße 56
15910 Schleipzig

Telefon: 03 54 72 / 65 91 42

www.stork-club-whiskey.com • kontakt@stork-club-whiskey.com



- Café in modernem Ambiente
- Angebot selbst produzierter Whiskys, Geiste und Liköre
- Schauproduktion (siehe S. 56)
- Regionale Produkte anderer Anbieter



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Kuchen von Bäckern aus dem Spreewald bzw. aus eigener Produktion
- Alkoholische Spezialitäten aus eigener Herstellung

Gasthof und Pension „Zum Unterspreewald“

Schleipzig

Dorfstraße 41
15910 Schleipzig

Telefon: 03 54 72 / 2 79

www.spreewaldkuenzel.de · post@spreewaldkuenzel.de



- Familienbetrieb in 7. Generation
- Urwüchsige Spreewälder Küche mit Schlachtfesten und Grillabenden
- Pension (7 DZ), Padelbootverleih, eigene Kahnabfahrtstelle
- Großer Saal mit 130 Plätzen
- Vereinszimmer und spreewaldtypischer Gastraum

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



Neben unseren Fischgerichten bieten wir hausgemachte Wildspezialitäten und eine gut bürgerliche Küche für Jedermann.

Hofcafé vom Spreewaldbauer Ricken

Vetschau/Spreewald

Stradower Weg 27
03226 Vetschau/Spreewald

Telefon: 03 54 33 / 59 29 20 · Fax: 03 54 33 / - 59 29 29

www.spreewaldbauer-ricken.de · info@spreewaldbauer-ricken.de



- Großer Festsaal mit bis zu 300 Plätzen lädt zu Feierlichkeiten ein
- Hofladen mit vielfältigen Spezialitäten aus dem eigenen Anbau und von regionalen Erzeugern
- Erdbeergenuss siehe S. 60



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Saisonale Speisen mit Produkten aus eigener Erzeugung
- Säfte von Früchten aus eigenem Anbau
- Fruchtaufstriche aus eigenen, sonnengereiften Beeren
- Hausgemachter Kuchen und Kaffeespezialitäten

Vetschauer Wurstwaren, Bistro im Spreewald-MARKT®

Vetschau/Spreewald

Bahnhofstraße 44
03226 Vetschau/Spreewald

Telefon: 03 54 33 / 58 8-0 • Fax: 03 54 33 / 5 88 28

www.spreewald-farm.de • info@vetschauer-wurstwaren.de



- Raum mit 50 Plätzen für Feierlichkeiten, Workshops, Tagungen
- Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung (siehe S. 84)
- Platten-, Party- und Geschenksservice
- Mittagstisch von Mo. - Fr. 11 - 14.30 Uhr
- Imbiss Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Soljanka
- Hausgemachte Boulette mit Beilage nach Wunsch
- Grützwurst mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Spreewälder Senf

Restaurant „Zum alten Brauhaus“

Vetschau/Spreewald

Markt 30 a
03226 Vetschau/Spreewald

Telefon: 03 54 33 / 80 97 50 • Fax: 03 54 33 / 80 97 76

www.zum-alten-Brauhaus-vetschau.de • zum-alten-brauhaus30a@gmx.de



- Ehemalige Stadtbrauerei, 1853 erbaut, im alten Stil mit der erhaltenen gewölbten Decke
- Gern richten wir Ihre Feiern aus
- Livemusik ist im Brauhaus zu speziellen Anlässen erlebbar

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Meerrettichschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat
- Pfanne „Zum alten Brauhaus“ mit frischen Champignons und Bratkartoffeln
- Hausgemachte Brauhaussülze mit Spreewälder Gurken, Remouladensoße und Bratkartoffeln

Spreewälder Landgasthof & Hotel

„Zum Stern“ Werben

Burger Straße 1
03096 Werben

Telefon: 03 56 03 / 6 60 • Fax: 03 56 03 / 6 61 99

www.hotel-stern-werben.de • stern@hotel-stern-werben.de

Werben



Unser Landgasthof ist ein gepflegtes, familiengeführtes Hotel mit einer über 400-jährigen Familientradition. Spreewälder Spezialitäten stehen im Mittelpunkt der bodenständig geprägten grünen Küche von Peter Franke. Vorwiegend verarbeitet er Produkte aus unserem hauseigenen „Un-Kraut-Laden“ (Mo. bis Fr. 14 - 18 Uhr, Sa. 10 - 18 Uhr), von Kleinerzeugern und Genossenschaften. Unser Haus verfügt über 2 Bowlingbahnen, 50 Pl. im Restaurant, 300 Pl. in der Saal, 5 EZ, 27 DZ, ein Apartment und die Lindenterrasse mit 100 Pl.

Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Sieben Spreewäldergemüse auf einen Streich
- Steakpfanne nach Heinrich von Kleist
- Hirsekraut nach Oma Marianne

Den Spreewald mit allen Sinnen genießen.

Tourismusverband Spreewald

Lindenstraße 1 • 03226 Vetschau/Spreewald, OT Raddusch
Telefon: 03 54 33 / 7 22 99 • Fax: 03 54 33 / 7 22 28

www.spreewald.de • reiseservice@spreewald.de



**WO SICH DER WALD
IM WASSER SPIEGELT**
... ist der richtige Ort zum Genießen.

**Wir sind Ihr Ansprechpartner
für einzigartige Erlebnisse
im Spreewald.**

Spreewald

Erhalten Sie eine persönliche Beratung rund um Ihre Reise in den Spreewald. Gern erstellen wir Ihnen auch Angebote zu Gruppenreisen, Tagesausflügen, Teamevents und alle weiteren Reiseprogramme.

Wir vermitteln Ihnen Stadt- und Naturführungen im Spreewald mit einer Reisebegleitung in deutscher und englischer Sprache.

Nutzen Sie unsere kostenlose Zimmervermittlung im gesamten Spreewald. Zusätzlich können Sie bei uns Wert- und Arrangementgutscheine erwerben sowie kostenloses Informationsmaterial zum gesamten Spreewald erhalten.

IHR TOURISMUSVERBAND SPREEWALD

 facebook.com/spreewald.de

 instagram.com/spreewald.de

 YouTube Spreewald Urlaub

 tiktok.com/spreewald.de

Schauproduktion – Eis herstellen

Café Schauwerk, Markt 2
03229 Altdöbern

Telefon: 03 54 34 / 66 59 60

www.cafe-schauwerk.de · info@cafe-schauwerk.de



Erlebe wie liebevolles, handgemachtes Schauwerk-Eis entsteht. Durch unsere verglaste Fensterfront der Schauanufaktur kannst du die Produktion unseres Schauwerk-Eises live mitverfolgen. Alle Produktionsschritte vom Einwiegen bis zur Eisabfüllung sind transparent. Unser Milcheis wird mit natürlichen Zutaten, wie Frischmilch aus dem Spreewald, zubereitet und hat eine Zertifizierung des Spreewaldverein e.V.

**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Milch aus der Region, Honig von unseren eigenen Bienen sowie aus anderen Spreewaldimkereien, die hochwertige belgische Schokolade und das Leinöl kommen ebenfalls aus der Region.

Schauproduktion – Gurken verarbeiten

RABE Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG

Boblitzer Chausseestraße 16
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Boblitz

Telefon: 0 35 42 / 89 33 69

Online-Shop: www.rabe-markt.com

Einen Blick in die Geschichte des Unternehmens

Das Unternehmen mit seiner mehr als 120-jährigen Familientradition bietet den Gästen die Möglichkeit einer geführten Gurkenpräsentation während der Erntezeit.

Durch unsere Betriebsrundgänge erfahren Sie die SpreewaldRabe Geschichte. Es geht vorbei an den Kräuterfeldern, aber auch der Vorführung historischer Verarbeitungstechnik und ein Filmvortrag mit Einblick in die Gemüseverarbeitung und eine anssl. Verkostung.

Von Juni bis September werden Besichtigungen immer dienstags, mittwochs und samstags um 10.30 Uhr mit einem Kostenbeitrag angeboten. Die Anmeldung ist erforderlich!

Ein Einkauf in unserem Hofladen „Zur Kräuterhexe“ ist auch möglich.



**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Haben Sie schon RABE'S Geschmacksvielfalt probiert?

Überzeugen Sie sich von der Qualität der SpreewaldRabe-Produkte: Eingelegte Gurken und eine große Auswahl an Meerrettich in Gläsern und als Frische-Produkte, in Bechern, Eimern und Fässern

Schauproduktion — Historische Brennerei

Brennerei Sellendorf GmbH

Dorfstraße 29

15938 Steinreich, OT Sellendorf

Telefon: 03 54 52 / 6 47 • Fax: 03 54 52 / 1 56 49

www.brennerei-sellendorf.de • info@brennerei-sellendorf.de



In unserem Familienbetrieb stellen wir Spirituosen und Liköre her. Überzeugen Sie sich von unserer Qualität, denn in unserem Hofladen kann nicht nur gekauft, sondern auch verkostet werden.

regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



- Ausgefallenes für Genießer:
von Korn, zu Kräuter-, Likören und
anderen regionalen Spezialitäten
- Spirituosen Manufaktur
- Bukowina — das Kräuteroriginal
aus dem Spreewald

Schauproduktion — Imkern

Spreewaldbienenhof

Schollen 10

15926 Luckau, OT Schollen

Telefon: 01 74 / 3 25 92 76

www.spreewaldhonig.com • info@spreewaldhonig.com



regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



- Spreewaldhonig – Blütenhonige in verschiedenen Sorten
- Spreewaldhonig natürlich verfeinert
- Honigaufstriche in verschiedenen Variationen

Schauproduktion – Konditorei

Konditorei Klinkmüller

Lange Straße 18
15926 Luckau

Telefon: 03 35 44 / 20 79

www.konditorei-klinkmueller.de · mail@konditorei-klinkmueller.de



René Klinkmüller – Sieger vieler nationaler und internationaler Wettbewerbe, u.a. 2-facher Goldmedallienwinner auf der Olympiade der Köche 2016.

regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



Unser Ziel ist es, traditionelle Herstellungsweisen auf höchstem Niveau wieder aufleben zu lassen – mit besonderem Augenmerk auf die Rohstoffauswahl – wie bei Petit Four-Dessert von der Erdbeere aus dem Spreewald.

Schauproduktion – Naturkost herstellen

NATUR NAH – Ihr Naturkostladen

Hauptstraße 19a
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 78 13 10

naturnah19a@gmx.net



- „NATUR NAH“ mit Schauproduktion – regional und saisonal.
- Obst, Gemüse und Kräuter in großer Vielfalt – saisonal wie die Natur es wachsen lässt – frisch geerntet und vor Ihren Augen zubereitet.
- Öffnungszeiten: Di. u. Do. - Sa. 13 - 17 Uhr, Nov. - März 13 - 16 Uhr



regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



Wussten Sie, dass es Spreewälder Spezialitäten, frisch zubereitet, als Vollwertkost bei uns gibt? Gern auch VEGAN! Herzlich willkommen!

Schauproduktion – Öl pressen

Kanow-Mühle

Kanow-Mühle 1

15938 Golßen, GT Sagritz

Telefon: 03 54 52 / 5 07 • Fax: 03 54 52 / 1 56 72

www.spreewald-versand.de • info@kanow-muehle.de



- Herstellung von Naturölen im Familienunternehmen der 7. Generation
- Verkosten von mehr als 25 verschiedenen Ölen, wie z.B. Leinöl, Kürbiskernöl, Walnussöl u.v.m.
- zahlreiche Rezeptvorschläge und Produkte aus Ölsamen; Produkte aus der Region wie Honig, Brotaufstriche, Gurken, Meerrettich u.v.m.
- In unserer gläsernen Produktion dem Ölmüller bei der Arbeit über die Schulter schauen

**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Führungen für Gruppen durch die historische Mühle mit dem traditionellen „Stippen“ nach Voranmeldung. Öffentliche Führung dienstags um 10 Uhr (April bis Oktober, Anmeldung nicht erforderlich). Viele weitere Spezialitäten in unserem Spreewald-MARKT®, der Mo. - Fr. von 8 - 17 Uhr und Sa. von 9 - 12 Uhr geöffnet ist (an Samstagen keine Schauproduktion) siehe auch S. 81.

Schauhandwerk – Pantoffeln machen

& Pension „Zum Holzpantoffelmacher“

Jens Karolczak, Lindenstraße 5

03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 6 04 14

www.holzpantoffelmacher.de • info@holzpantoffelmacher.de



Urlaub beim Holzpantoffelmacher – in unserer modernen und sehr gemütlichen Pension kann man schöne Urlaubstage verbringen und dabei dem Holzpantoffelmacher über die Schulter schauen.



**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Schauen Sie zu wie die Holzsohle entsteht und das Lederblatt über den Leisten gespannt wird, Holzpantoffeln aus reinen Naturprodukten, hergestellt wie vor 100 Jahren (Anmeldung per Telefon erbeten)

Schauproduktion — Plinse backen

Alt Zaucher Traditionsverein e.V.

Hauptstraße 6 (Hanskow-Haus)
15913 Alt Zauche

Telefon: 03 56 46 / 18 13 80

www.spreewald-trachten.de · info@spreewald-trachten.de



In den Monaten Mai – September werden an jedem Dienstag ab 14 Uhr im Hanskow-Haus die Plinsen frisch gebacken und mit einem Tässchen Kaffee serviert.

regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



Das Rezept? Großes Geheimnis der Alt Zaucher Plinsebäcker! Gefüllt werden sie je nach Geschmack – mit Butter und Zucker, Zucker und Zimt, Apfelmus oder auch Marmelade.

Schauproduktion — Säfte herstellen

Spreewald–Mosterei Jank

Naundorfer Straße 2
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 3 92 · Fax: 03 56 03 / 6 00 41

www.spreewald-mosterei.de · info@spreewald-mosterei.de



- Gewinnen Sie einen Einblick in die Herstellung von original Spreewälder Säften
- Die Mosterei-Ausstellung mit historischen Geräten erwartet Sie
- Anmeldung per Telefon, Fax oder E-Mail erwünscht
- Produktverkostung und Kauf im Hofladen möglich



regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



- **Wir bieten ein breites Angebot an Getränken**, wie Säfte, Nektare, Gemüsesäfte, Obstweine, hauseigene Liköre, Glühweine in den Sorten: Erdbeer-Vanille, Heidelbeere, Apfel-Kirsch, Sauerkirsche, Apfel-Zimt. Gelees in vielen Sorten

Schauproduktion — Spirituosen herstellen

STORK CLUB WHISKEY

Dorfstraße 56
15910 Schlepzig

Telefon: + 49 (0) 3 54 72 / 65 91 42

www.stork-club-whiskey.com · kontakt@stork-club-whiskey.com



- Brandenburgs älteste Whisky-Destillerie
- Deutschlands erste Roggen-Whisky-Destillerie
- Hof-Café und Biergarten mit ausgewähltem Speisen- und Getränkeangebot

regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



- Führungen und Verkostungen in gläserner Manufaktur (Anmeldungen per E-Mail notwendig)

Schauhandwerk — Trachten sticken

Christa Dziumbla

Wendenkönigstraße 9
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 8 74 · Fax: 03 56 03 / 8 74

www.trachtenstickerei.de · dziumbla@trachtenstickerei.de



- Schauen Sie Frau Dziumbla bei den historischen Stickereien über die Schulter
- Ausstellungsbesichtigung täglich von 9 bis 17 Uhr
- Vorführungen nach Terminabsprache
- Eintritt: 2,- € Erwachsene, 1,- € Kinder



regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



- Spreewaldtrachten, Trachtenpuppen
- Besichtigen Sie auch unsere Schauspinnerei von original Spreewälder Schafwolle und die Schauflechtere von Spreewälder Weidenkörben



Der wunderbare Weg.

*Brandenburg für Körper,
Geist & Seele*



🌐 brandenburger-landpartie.de

📱 [@brandenburgerlandpartie](https://www.instagram.com/brandenburgerlandpartie)

📺 [@proagroev](https://www.youtube.com/channel/UCproagroev)



Schaufischen — „Großer Fischzug am Hälterteich“

Teichgut Peitz GmbH

Hüttenwerk 1

03185 Peitz

Telefon: 03 56 01 / 34 40

www.teichgut-peitz.de · teichgut@peitzer-edelfisch.de



- Erleben Sie die Arbeit der Fischer live am Hälterteich Peitz, jeweils am letzten Oktoberwochenende, mit frangischem Fisch, Räucherfisch und großem Markttreiben als Höhepunkt der „Peitzer Karpfenwochen“.
- Weitere Infos unter: www.tourismus.peitz.de und www.peitzer-edelfisch.de



regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert



Angeln und Fischverkauf am Glinziger Oberteich

- Wohlschmeckenden Fisch – aus unseren naturnahen Teichen selbst angeln, oder frisch – ab sofort auch verzehrfertig am Teich kaufen.
- (Öffnungszeiten unter 03 56 04 / 40 300 bzw. siehe Internet: www.peitzer-edelfisch.de)



Erdbeergenuss pur . . .

über 100 Verkaufsstände in Erdbeerform im Spreewald und darüber hinaus mit Spargel, anderem Gemüse und Erdbeeren

Spreewaldbauer Ricken

Stradoweg 27

03226 Vetschau/Spreewald

Tel.: 03 54 33 / 59 29 20

Fax: 03 54 33 / 59 29 29

www.spreewaldbauer-ricken.de

info@spreewaldbauer-ricken.de



ERDBEERGENUSS PUR . . .



Innovative Anbautechnologien

beim Spreewaldbauer Ricken verbunden mit traditionellen Sorten sichern eine frühzeitige Ernte von aromareichen, wohlschmeckenden Früchten.

Unsere fleißigen Helfer sind täglich auf den Feldern, um die optimale Frische und Qualität zu sichern.



Unsere Verkaufsstände mit leckeren Erdbeeren und anderen Köstlichkeiten vom Spreewaldbauer Ricken finden Sie während der Saison im Spreewald u. a. an folgenden Standorten:

- Lübbenau
- Lübben
- Burg
- Vetschau (Hofladen)

Wissenswertes über Erdbeeren!

Genuss ohne Reue. Erdbeeren sind kalorienarm und enthalten viele Vitamine, besonders Vitamin B und C und Mineralstoffe, wie Kalium, Phosphor und Magnesium. Ideal für die gesundheitsbewusste Ernährung.

ERDBEER-TORTEN UND -KUCHEN

Bäckerei & Konditorei Vater

Bahnhofstraße 3 · 15913 Straupitz

Telefon: 03 54 75 / 4 28

www.baeckerei-vater.de · info@baeckerei-vater.de



Filialen:

15907 Lübben (Spreewald), Lindenstraße 7 und Schillerstraße 9

15868 Lieberose, Cottbuser Straße 45

ERDBEERWELLNESS UND KAHNFAHRT



„Süße Erdbeerlust“ (buchbar von Mai – Juni) ab 265,00 € p. P.

- 2 Übernachtungen inklusive Frühstück – frische Erdbeeren bei Anreise im Zimmer
- Eine ca. 2-stündige Kahnfahrt durch die Streusiedlung von Burg
- 1 x Eintritt in die Spreewald Therme Burg inkl. Saunagarten (2 Std.)
- 1 x Spreewälder Gesichtsmassage mit erfrischender Erdbeer-Honig-Quark-Packung (ca. 45 Min.)



„Zum Schlangenkönig“ Inh. Dirk Meier

Waldschlösschenstraße 14 · 03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 7 59 30 · Fax: 03 56 03 / 7 59 3-150

info@zum-schlangenkoenig.de · www.spreewald-resort.de

Erdbeeren zum Wohlfühlen . . .

Erleben Sie im Spreewelten Bad Lübbenau fruchtig-frische Erdbeer-Wellness-Angebote. — Ein Genuss für die Sinne —



Spreewelten Bad

Alte Huttung 13 · 03222 Lübbenau/Spreewald

Tel.: 0 35 42 / 89 41 60 · Fax: 0 35 42 / 89 41 66

www.spreewelten.de · info@spreewelten.de



ERDBEERGENUSS FÜR INNEN UND AUSSEN . . .

In der Spreewald Therme können Sie den Spreewald auf Wellnessart erleben.
Wellnessangebote mit der Königin der Früchte – der Erdbeere



Spreewald Therme

Ringchausee 152 · 03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 18 85-0 · Fax: 03 56 03 / 18 85-99

www.spreewald-therme.de · info@spreewald-therme.de

ERDBEEREN DIREKT VOM ANBAUER

Agrargenossenschaft Unterspreewald Dürrenhofe eG

Lübbener Straße 7a · 15913 Märkische Heide, OT Dürrenhofe

Telefon: 03 54 72 / 66 10 · Fax: 03 54 72 / 6 61 44

www.der-duerrenhofer.de · info@agrarhandel-duerrenhofe.de



Besuchen Sie unsere jährlichen Hof-Events – im April der SPARGELANSTICH, im Juni das HOFFEST, im September unser KARTOFFELFEST und zu Weihnachten den DÜRRENHOFER WEIHNACHTSMARKT

**DÜRRENHOFER ERDBEERGENUSS
MIT BESONDERER QUALITÄT**



Unsere Erdbeeren, täglich frisch gepflückt, erhalten Sie im Dürrenhofer Spreewald-MARKT® und an den Dürrenhofer Spargelständen in der Region.

GENUSS RUND UM DIE ERDBEERE

Kur- und Wellnesshaus „Spreebalance“

Ringchaussee 154 · 03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 75 94 90 · Fax: 03 56 03 / 75 94 99

www.spreebalance.de · info@spreebalance.de



Zander auf der Haut gebraten
an einem Wildkräutersalat mit frischen
Früchten und Erdbeerschaum



**ERDBEERGENUSS RAFFINIERT
ALS TORTE, BOWLE UND DESSERT**



Spreewaldhotel

Stephanshof und Restaurant Eisvogel & Kahnstube

Lehnigksberger Weg 1 · 15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 0 35 46 / 27 21-0 · Fax: 0 35 46 / 27 21 60

www.spreewaldhotel.de · info@spreewaldhotel.de

Kahnfahrt mit Spreewälder Spezialitäten

Kahnführer Guido Sieg und Antje Krischok

Thomas Müntzer-Str. 1
15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 01 72 / 1 60 03 97

www.ferienwohnung-faehrmannsrueh.de · fwofaehrmannsrueh@yahoo.de



- Fahrten in der Spreewälder Arbeitstracht auf der Spree und den Fließen rund um Lübben und in den Spreewald (Dauer ca. 2 Stunden).
- Frühstückskahnfahrt Abfahrt 8 oder 9 Uhr, Abendbrotkahnfahrt Abfahrt 17 oder 18 Uhr
- Abfahrtstelle an der Badergasse 2 in Lübben, Termine nach telefonischer Vereinbarung.

**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Frühstück- und Abendbrotkahnfahrten mit ausgesuchten regionalen Spezialitäten

Kahnfahrt mit Spreewälder Spezialitäten

Kahnführer Andreas Schade

An der Lischka Nr. 3
03222 Lübbenau, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 8 08 12 oder 01 74 / 7 36 48 35

www.spreewaldmarmeladen.de · marmeladen.lehde@web.de



- Individuelle separate Kahnfahrten ganz nach Ihren Wünschen ab 2 Personen (nur auf Vorbestellung).
- Saisonaler und regionaler, Direktverkauf auf unserem Hof.



**Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke**



- Viele leckere Marmeladenkreationen. Die schonende Zubereitung garantiert exquisiten Marmeladengenuss auf höchstem Niveau.

Kulinarische Kutsch- und Kremserfahrten

Landhaus Brodack

Hauptstraße 33
15913 Alt Zauche - Wußwerk, OT Alt Zauche

Telefon: ☎ 35 46 / 26 52 • Fax: ☎ 35 46 / 22 02 89

www.landhaus-brodack.de · post@landhaus-brodack.de

Alt Zauche



Jeden Mittwoch Kremser-Erlebnisfahrt: Ab 10 Uhr laden wir von unserem Hof aus zu einer idyllischen Rundfahrt in den Spreewald ein. Unterwegs wird zünftig gevespert, mit Hausgeschlachtetem und vielen Spreewälder Köstlichkeiten. Auf Wunsch auch individuelle Kutsch-, Kahn- und Kremserfahrten.

Unsere besondere Empfehlung
mit der regionalen Dachmarke



• Vesperkorb mit
Spreewälder Köstlichkeiten

„Spreewaldtisch“ decken

Spreewaldtöpferei Sander

Frankfurter Straße 96, 15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: ☎ 1 78 / 1 33 80 94

www.spreewaldtoepferei.de
mail@spreewaldtoepferei.de



Werkstatt für Sorbische Eier, Bärbel Lange

Apothekengasse 1
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: ☎ 1 62 / 7 07 63 37

www.sorbische-eier.de
kontakt@sorbische-eier.de



Modellbau/ Souvenirartikel Garz

Bathower Straße 16
03205 Calau, OT Bathow

Telefon: ☎ 3 54 39 / 2 65
horst.garz@web.de



Erlebnisangebot – Angeln

Fischzucht Jamlitz – Inhaber C. Teubner

Am Forellenteich 1

15868 Jamlitz

Telefon: 03 36 71 / 24 78

www.fischzucht-jamlitz.de · info@fischzucht-jamlitz.de



- Der starke Fischbestand unserer Teiche ermöglicht allen Anglern Fische zu fangen – ob Profi oder Anfänger
- Köder und Angelzubehör im Angebot
- Am Verkaufsstand steht ein erfahrener Fischer mit Rat und Tat zur Seite

**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Unser Sortiment zum Selbstangeln, schon gefangen, frisch oder geräuchert:
Regenbogenforellen, Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen, Welse, Störe und Hechte

Erlebnisangebot – Gurkenseminar

Spreewald Christl – Wendischer Bauernhof

Błońska Christlowa - Serbski burski dwór

Dorfaue 2,15907 Lübben (Spreewald), OT Steinkirchen

Telefon: 0 35 46 / 84 87 und 01 60 / 4 90 09 38

www.spreewald-christl.de · post@spreewald-christl.de



Willkommen im Wendischen Bauernhof zu Programmen wie:
Witajšo do Serbskego burskego dwóra k programam ako teke:

- Spreewälder Gurkenseminar – Błoński górkowy seminar
- Sagenhafter Spreewald – powěšćowe Błota
- sorbische Sagenfiguren - serbske powěšćowcy figury



**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



- Das Gurkenseminar - górkowy seminar – rund um die Spreewälder Gurken g.g.A. von A wie Anbaufläche bis Z wie Zertifizierung

Erlebnisangebot — Kahnfahren lernen

Kahnverleih Kalmus, Wolfgang Gahl

An der Dolzke 7b

03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 8 05 17 • **Mobil:** 01 73 / 3 55 17 58

www.spreewald-haus-kalmus.com • haus-kalmus@web.de



- Einzelkurse zum „Kahnfahren lernen“ für Jedermann!
- Kursdauer ca. 1 Stunde
- Vermietung von Holzkähnen für max. 8 Personen

**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



- Kahnfahrten, u.a. Heukahnfahrt, romantische Kahnfahrt in der Abenddämmerung
- Kahnfahrtschule
- Kahnverleih

Erlebnisangebot — Radfahren

Fahrradvermietung Möschk und Pension am Waldrand

Hauptstraße 7/8, 03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 3 91 • **Fax:** 03 56 03 / 75 99 68

www.spreewaelder-fahrraeder.de • pension-am-waldrand@web.de



Spreewälder Fahrrad- Vermietung/ Verkauf/ Service

Radtouren entlang der Spreearme

Fahrräder für Groß & Klein



**regional, hochwertig, umwelt-
gerecht, neutral kontrolliert**



Unsere **Appartements & Ferienhaus** auf dem Hof ruhig aber zentral im Ortskern von Burg (Spreewald) gelegen. Auch für Gruppen geeignet.

Weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen

Agrargenossenschaft Radensdorf e.G.

An der Bukoitz
15907 Lübben (Spreewald)
Tel.: 0 35 46 / 27 60 20
info@agr-radensdorf.de

Bio-Landhof, Fam. Gullasch

Milkersdorfer Straße 2
03099 Kolkwitz, OT Babow
Tel.: 03 56 03 / 6 00 46
info@bio-babow.de

Biohof Schöneiche

Schöneiche 11
15938 Steinreich, OT Schöneiche
Tel.: 03 54 52 / 1 57 21
info@biohof-schoeneiche.de

Ernst Krügermann GmbH & Co.KG

Kampe 5
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 0 35 42 / 23 58
info@kruegermann.de

Fa. Frank Schäfer (Teelädchen)

Gerichtstraße 9
15907 Lübben (Spreewald)
Tel.: 0 35 46 / 18 63 10
info@kleiner-heuschober.de

Ferienwohnungen am „Reusen- stübchen“

Leiper Dorfstraße 1
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Leipe
Tel.: 0 35 42 / 8 88 68 18
info@reusenstube-leipe.de

Spreewaldfischerei Richter

Lindenstraße 29
15913 Märkische Heide, OT
Alt Shadow
Tel.: 03 54 73 / 7 07
spreewaldfischerei@freenet.de

Gemüsebaubetrieb „Spreewald“

Lübbenauer Straße 30
03222 Lübbenau/Spreewald,
OT Klein Radden
Tel.: 03 54 56 / 51 03
gemuesebaubetrieb-spreewald@t-online.de

Gemüsebetrieb Dirk Richter

Klessower Dorfstraße 3
03222 Lübbenau/Spreewald,
OT Klein Klessow
Tel.: 0 35 42 / 4 54 03
di-richter@web.de

Golßener Lebensmittel GmbH & Co. ProduktionsKG

Am Klinkenberg 1, 15938 Golßen
Tel.: 03 54 52 / 38 60
info@golssener.de

Groß- und Einzelhandel Uwe Hinze

Rietweg 14, 15926 Luckau
Tel.: 0 35 44 / 55 68 59
vertrieb@spreewaelder-
gurkenwasser.de

JUNG-Agrar-GbR

Gutshof 3, 15926 Luckau, OT Kreblitz
Tel.: 0 35 44 / 28 27
ek-jung@gmx.de

Knösels Gemüse-Erzeugung GmbH & Co.KG

Golßener Straße 35, 15938 Kasel-Golzitz
Tel.: 03 54 53 / 67 93 33
info@knoesels.eu

Gurkenhof Frehn

Schöneiche 11
15938 Steinreich, OT Schöneiche
Tel.: 03 54 52 / 1 57 21
frehn@gmx.net

Weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen



Imkerei Dieter Dziumbla

Wendenkönigstraße 9
03096 Burg (Spreewald)
Tel.: 03 56 03 / 8 74
dziumbla@trachtenstickerei.de

Hobby-Imkerei Carl-Heinz Klinkmüller

Lübbenauer Straße 34, 15926 Luckau
Tel.: 0 35 44 / 23 70
CH-Klinkmueller@online.de

Hobby-Imkerei Kläge

Zieckauer Straße 1
15926 Luckau, OT Rüdingsdorf
Tel.: 0 35 44 / 36 22

Imkerei Maik Schiemenz

Straße der Einheit 10
15926 Heideblick, OT Beesdau
Tel.: 01 73 / 3 70 85 66
maikschienenz@web.de

Hobby-Imkerei Neumann

Schlossstraße 3
15910 Rietzneuendorf-Staakow
Tel.: 03 54 77 / 3 88
fredy_neumann@t-online.de

Imkerei Läser

Schulstraße 6, 03229 Altdöbern
Tel.: 0 15 70 / 1 67 63 06
marie.laaser@cafe-schauwerk.de

Imkerei Wabenglück

Dr. Albert-Schweizer-Straße 32
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 01 79 / 4 98 35 69
david-presch@web.de

Imkerei Zeidler

Dammstraße 7B
15913 Märkische Heide, OT Kuschkow
Tel.: 03 54 76 / 4 68

Spreewaldimkerin Kathrin Klee

Naundorfer Dorfstraße 13
03226 Vetschau/Spreewald, OT
Naundorf
Tel.: 0 15 73 / 2 45 21 00
kathrinklee@t-online.de

Spreewaldkonserve Golßen GmbH

Bahnhofstraße 1, 15938 Golßen
Tel.: 03 54 52 / 38 90
info@spreewaldhof.de

Kahnfährmann Mike Böttcher

Dorfstraße 53
15910 Schlepzig
Tel.: 0 35 46 / 22 58 20
mike-boettcher@web.de

Kahnfährunternehmen Fam. Fischer

Dammstraße 8
15910 Schlepzig
Tel.: 03 54 72 / 2 97
fischer@kahnfahrten-in-schlepzig.de

Kunella Feinkost GmbH

Briesener Straße 40, 03046 Cottbus
Tel.: 03 55 / 2 31 51
parnitzke@kunella-feinkost.com

Landwirtschaftsbetrieb Uwe Schreiber

Schmorgower Straße 7
03096 Burg (Spreewald)
Tel.: 03 56 03 / 6 04 69
uweschreiber63@gmx.de

Willi Markus Spreewälder Konser- ven GmbH & Co. KG

Lange Straße 17
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 0 35 42 / 23 29
info@markus-spreewaldgurken.de

Weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen

Milchschafhof Jarick

Kastanienallee 9
03099 Kolkwitz, OT Kackrow
Tel.: 03 56 04 / 4 05 16
joachim.jarick@lausitz.net

Meerrettichreiberei Koal

Dorfstraße 11, 03222 Lübbenau/
Spreewald, OT Lehde
Tel.: 0 35 42 / 4 53 56
info@spreewaldmeerrettich.de

Mutschenhof UG

Kaupen 9b, 03222 Lübbenau/
Spreewald, OT Lehde
Tel.: 01 72 / 7 25 23 71
info@mutschenhof.de

Müller GmbH & Co. KG

Spreewälder Gemüsekonserven
Stottoff 12/13
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 0 35 42 / 22 68
info@spreewaldmueller.de

Naturfotograf Martin Siering

Jasminweg, 14, 15834 Rangsdorf
Tel.: 0176 / 47015666
martinsieringphotography@gmail.com

Fa. Steffen Nissel, Spreewälder

Gurkeneinlegerei und Handel
Lange Straße 22
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 0 35 42 / 37 12
nissel-spreewald@freenet.de

Öl & Gut, Mathias Kloss

Sachsendorfer Straße 6
03046 Cottbus
Tel.: 01 76 / 84 86 89 49
hallo@oelundgut.de

Peitzer Fischmarkt

Am Teufelsteich 1, 03185 Peitz
Tel.: 03 56 01 / 3 17 69
info@fischundfrisch.de

Schillebold GmbH

Hüttenwerk 1
03185 Peitz
Tel.: 03 56 01 / 71 99 24
info@gasthaus-schillebold.de

Spreewald-Feldmann GmbH & Co. KG

Majoransheide 14
15907 Lübben (Spreewald)
Tel.: 0 35 46 / 2 74 50
verbraucherinfo@spreewald_feldmann.de

Spreewald-Info.de, André Friedrich

Maiberg 1A
03054 Cottbus, OT Maiberg
Tel.: 03 56 03 / 75 95 60
info@spreewald-info.de

Spreewaldhof Niewitz

Dorfstraße 112
15910 Bersteland, OT Niewitz
Tel.: 03 54 74 / 36 99 35
info@spreewaldhof-niewitz.de

Spreewaldfisch Verarbeitungs- und Vermarktungsgesellschaft mbH

Hüttenwerk 1, 03581 Peitz
Tel.: 03 56 01 / 34 40
spreewaldfisch@peitzer-edelfisch.de

Spreewälder Hirsemühle

Gewerbering 5
03099 Kolkwitz, OT Krieschow
Tel.: 03 56 04 / 6 46 22
info@hirsemuehle.de

Weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen



Spreewälder Senfmanufaktur

Auf den Kaupen 6-7
03222 Lübbenau/Spreewald,
OT Lehde
Tel.: 0 35 42 / 4 78 97
info@spreewaldsenf.de

Spreewälder Spezialitätenversand

Brauhausgasse 3
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 0 35 42 / 40 56 00
gurkenversand@spreewald.de

Spreewälder Spirituosenmanufaktur

Koßwiger Dorfstraße 9
03226 Vetschau/Spreewald,
OT Koßwig
Tel.: 01 75 / 5 66 42 68
enricojank@yahoo.de

Teichwirtschaft Fürstlich Drehna GbR

Alte Calauer Straße 18
15926 Luckau, OT Fürstlich Drehna
Tel.: 03 53 24 / 4 43 o. 3 85 19
teichwirtschaft-drehna@t-online.de

Teichwirtschaft Stradow

Stradow Dorfstraße 31
03226 Vetschau/Spreewald,
OT Stradow
Tel.: 03 54 33 / 59 44 92
info@teichwirtschaft-stradow.de

Unser Wabenglück oHG

Dr. Albert-Schweizer-Str. 32
03222 Lübbenau/Spreewald
Tel.: 01 79 / 4 98 35 69
david-presch@web.de

Weingut Peter T. Goedicke

Dorfau 2
15938 Golßen, OT Gersdorf
Tel.: 01 72 / 2 34 52 03
annigramy@aol.com

Wildhaltung Kuppina

Jörg Luttosch
Schloßstraße 44
03099 Kolkwitz, OT Milkersdorf
Tel.: 01 79 / 9 79 28 18
toscherl@gmx.de

gourmeo24 GmbH

Gubener Straße 19
03042 Cottbus
Tel.: 03 55 / 28 91 32 30
info@gourmeo24.com



Ein Handels- und Vertriebssystem für die Vermarktung regionaler Produkte.

Produktauswahl



- Das sind Produkte von hoher Qualität, die arbeitsaufwändig nach traditionellen Standards erzeugt und mit einem authentischen Geschmack – eben für Feinschmecker und gesundheitsbewusste Verbraucher – hergestellt werden.
- Was einzelne klein- und mittelständische Unternehmen nicht vermögen, schafft eine kooperative Vermarktungsorganisation.
- Markennutzer arbeiten als selbstständige Unternehmer und können gemäß Markennutzungs-Handbuch auf ein bewährtes Warensortiment zurückgreifen. Das Warensortiment besteht überwiegend aus zertifizierten Produkten, die als Gütesiegel die Dachmarke Spreewald tragen.
- Markennutzer werden professionell geschult und ihre Verkaufseinrichtungen über die Marketingstrategie des Markeninhabers mit beworben.



MARKT®

ist eine beim Deutschen
Marken- und Patentamt
eingetragene Marke

- Sind stationäre Einrichtungen, z.B. Ladengeschäfte in einer Geschäftsstraße oder Hofläden von Betrieben mit mehr als 80 Prozent Spreewaldprodukten
- Jede werbliche Darstellung des Begriffs „Spreewald-MARKT®“ erfolgt in der dafür patentrechtlich geschützten Wort-Bild-Marke
- Verkaufseinrichtungen, die mit dieser Wort-Bild-Marke werben, sind autorisierte Markennutzer
- Werden Sie ihr eigener Chef - bewerben Sie sich als Markennutzer für einen Spreewald-MARKT®!

Markeninhaber:



Spreewaldverein e.V.

Geschäftsstelle Regionalbüro Spreewald

Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 0 35 46 / 84 26, Fax: 0 35 46 / 86 43

E-Mail: info@spreewaldverein.de

Internet: www.gutes-spreewald.de · www.spreewaldverein.de

Standorte im Spreewald



Der Dürrenhofer Spreewald-MARKT®

Agrargenossenschaft Unterspreewald eG

Lübbener Straße 7a, 15913 Märkische Heide, OT Dürrenhofe

Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr



Spreewald-MARKT®

Gasthaus Wotschofska

Wotschofska, 03222 Lübbenau/Spreewald

Ganzjährig geöffnet



**Spreewald-MARKT® „GöritzerGemüseGarten“
der Göritzer Agrar GmbH**

Mühlenweg 8, 03226 Vetschau/Spreewald, OT Göritz

März – Oktober, Mo. – Fr.: 8 – 17 Uhr, Sa.: 9 – 15 Uhr

November – März, Mo. – Fr.: 8 – 15 Uhr



Spreewald-MARKT® der Kanow-Mühle

Kanow-Mühle 1, 15938 Golßen, GT Sagritz

Mo.-Fr.: 8-17 Uhr, Sa. 9-12 Uhr (an Samstagen keine Schauproduktion)

Rund um die Uhr – Bestellmöglichkeit im Online-Shop:

www.spreewald-versand.de



Spreewald-MARKT® Köriser Bio-Oase

Birkenstraße 1, 15746 Groß Körös, OT Klein Körös

Mi. – Sa. 14 – 19 Uhr

Essen auf Rädern, Catering- und Partyservice,
Feiern im Haus - auf Anfrage, Tel. 01 77 / 3 68 16 01



Spreewald-MARKT® der Krabat-Metzgerei

Hauptstraße 27, 03096 Burg (Spreewald)

Mo. – Fr.: 8.00 – 18.00 Uhr

Sa.: 8.00 – 17.00 Uhr

So.: 9.30 – 17.00 Uhr



Schwerdtner's Spreewald-MARKT®

Dammstraße 81, 03222 Lübbenau/Spreewald

Mai – Oktober, Mo. – So.: 10 – 18 Uhr

Rund um die Uhr – Bestellmöglichkeit unter:

www.schwerdtners-spreewaldmarkt.de · www.gurken-kaufen.de



Spreewald-MARKT® in Peitz

Markt 2, 03185 Peitz

Mo.: 7.30 – 14.00 Uhr

Di. – Fr.: 7.30 – 17.00 Uhr

Sa.: 7.30 – 12.00 Uhr



Spreewald-MARKT® Turnower Landfleischerei GmbH

Lübbener Straße 57, 15913 Straupitz

Mo. – Fr.: 7 – 18 Uhr

Sa.: 7 – 12 Uhr



Spreewald-MARKT®

Vetschauer Wurstwaren GmbH

Bahnhofstraße 44 · 03226 Vetschau/Spreewald

Telefon: 03 54 33 / 5 88 22

www.spreewald-farm.de · info@vetschauer-wurstwaren.de

Mo. – Fr.: 8 – 18 Uhr

Sa.: 8 – 12 Uhr



Zertifizierte Filialen der Vetschauer Wurstwaren GmbH

- 03096 Burg (Spreewald), Hauptstraße/Im Netto Markt
- 03205 Calau, Cottbuser Straße 40
- 03046 Cottbus, Blechen Careé, Karl-Liebnechtstraße 136
- 03051 Cottbus – Gallinchen, Gallinchen Hauptstraße 4
- 03149 Forst (Lausitz) Cottbuser Straße 131
- 01983 Großräschen, Freienhufener Straße 21/Am Lidl
- 03172 Guben, Friedrich-Schiller-Straße 5B
- 02977 Hoyerswerda, OT Schwarzkollm, Sandwäsche 2
- 03222 Lübbenau/Spreewald, Otto-Grothwohl-Straße 4 A-E
- 03226 Vetschau/Spreewald, Berliner Straße/Im Netto Markt
- 03119 Welzow, Spremberger Straße 79/Norma

Spreewald-MARKT® Turnower Landfleischerei GmbH

Frankfurter Straße 1 · 03185 Turnow-Preilack

Telefon: 03 56 01 / 8 81 80

www.verdie-gmbh.de/landfleischerei-turnow · info@verdie-gmbh.de

Mo.: 7 – 14 Uhr

Di. – Fr.: 7 – 17 Uhr

Sa.: 8 – 11 Uhr



Zertifizierte Filialen der Turnower Landfleischerei GmbH

- 03052 Cottbus, Dissenchener Hauptstraße 44
- 03042 Cottbus, Hermannstraße 1
- 03048 Cottbus, Leipziger Straße 13a
- 03149 Forst, Promenade 2/Kaufland
- 03172 Guben, Kaetenborner Straße 68
- 03172 Guben, Karl-Marx-Straße 87
- 03185 Peitz, Am Teufelsteich
- 01586 Lieberose, Cottbuser Straße 1
- 15907 Lübben (Spreewald), Weinbergstraße 1

Hofladen Fleißdorf der Göritzer Agrar GmbH

Mühlenweg 8, 03226 Vetschau/Spreewald, OT Fleißdorf

Telefon: 03 54 33 / 24 56

wir@die-spreewaldbauern.de · www.die-spreewaldbauern.de



Öffnungszeiten: April - Oktober, Mo. - Fr. 8 - 17 Uhr, Sa., von 9 - 11 Uhr
November - März verkürzte Öffnungszeiten (Jan./Feb. geschlossen)
Frisches Gemüse und Kräuter aus eigener Produktion sowie ein exzellentes Jungpflanzenangebot

Hofladen des Landwirtschaftsbetriebes Trogisch

Altdöberner Landstraße 2, 03229 Luckaitztal, OT Muckwar

Telefon: 03 54 34 / 1 28

bauer-muckwar@web.de



Öffnungszeiten: jede 1. volle Woche im Monat und 14 Tage später, Do. u. Fr. 9 - 17 Uhr
Kreislaufwirtschaft: Eigener Getreide und Futteranbau, eigene Schweine-, Rinder- und Hühnerhaltung, eigene Verarbeitung und Vermarktung im eigenen Hofladen – **alles aus einer Hand.**
(Vorbestellungen erwünscht)

Spreewald Kräuterei – Laden der Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand gGmbH

Byhleguhr Str. 17, 03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 18 90 37

info@lebenshilfe-handinhand.de · www.lebenshilfe-handinhand.de



Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10 - 15 Uhr, Mai - Sept zusätzlich, Sa. u. So. 10 - 17 Uhr
Wir bieten Ihnen saisonale, erntefrische und getrocknete Bio-Kräuter und Bio-Gemüse aus unserem Garten und eine Vielzahl liebevoll von Menschen mit Handicap gefertigten Dingen an.

Hofladen des Drebkauer Kräuter- & Beerenhofs

Gartenstraße 55, 03116 Drebkau

Telefon: 03 56 02 / 9 05

drebkauerhofladen@t-online.de · www.altegaragedrebkau.de



Öffnungszeiten: Sa. 14 - 18 Uhr, Sonn- und Feiertag 10 - 18 Uhr
Kulinarische Überraschungen aus eigener Produktion und Produkte anderer regionaler Hersteller

Hofladen Zum alten Spreewaldkonsum

Am Wehr 7a, 15910 Unterspreewald, OT Leibsch

Telefon: 03 54 73 / 80 99 22

isabellindorf@gmail.com



Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr. von 9 - 17 Uhr, Sa. von 9 - 12 Uhr, Mi. und So. geschlossen
Produkte von Gemüsebau Lindorf, viele regionale Produkte, Jungpflanzen und Blumen

Milchtankstelle — Rohmilch frisch von der Kuh

Bäuerliche Produktionsgemeinschaft Saßleben GmbH & Co. KG

Calauer Str. 4 (an der Milchviehanlage), 03205 Calau, OT Saßleben

Telefon: 0 35 41 / 71 24 95

bp-sassleben_richter@web.de



täglich geöffnet von 7 - 20 Uhr

aus Verkaufsautomaten

Hobbyimkerei Andi Neumann

Am Utzenteich 1, 15938 Golßen, OT Landwehr

Telefon: 01 71 / 2 71 62 90

www.scharfebiene.com · andi-24@t-online.de



täglich rund um die Uhr geöffnet

Landwirtschaftlicher Zuchtbetrieb Lühmann

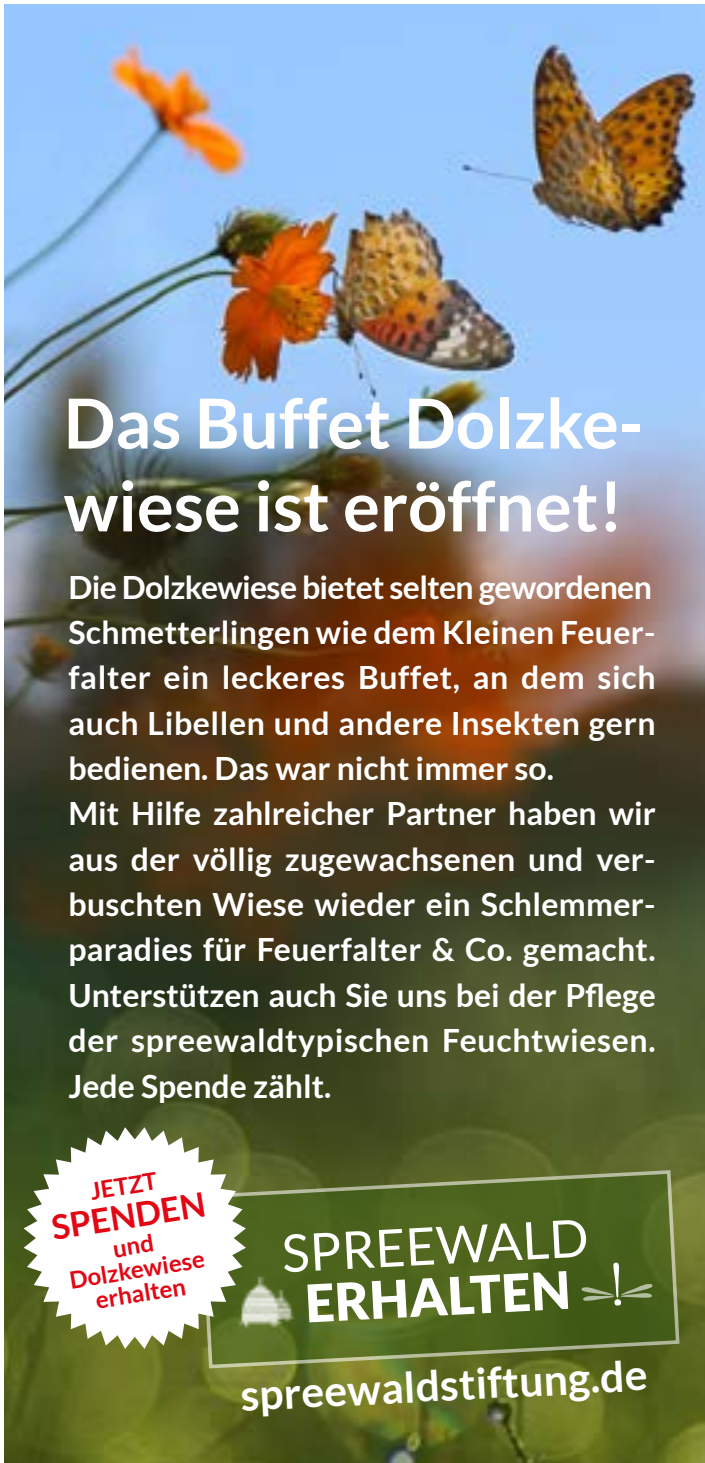
Am Dorfanger 16, 15910 Bersteland, OT Reichwalde

Tel. 03 54 74 / 3 66 82

www.lzb-luehmann.de · mail@lzb-luehmann.de



Öffnungszeiten täglich Montag bis Sonntag von 5 - 21 Uhr



Das Buffet Dolzkewiese ist eröffnet!

Die Dolzkewiese bietet selten gewordenen Schmetterlingen wie dem Kleinen Feuerfalter ein leckeres Buffet, an dem sich auch Libellen und andere Insekten gern bedienen. Das war nicht immer so.

Mit Hilfe zahlreicher Partner haben wir aus der völlig zugewachsenen und verbuschten Wiese wieder ein Schlemmerparadies für Feuerfalter & Co. gemacht. Unterstützen auch Sie uns bei der Pflege der spreewaldtypischen Feuchtwiesen. Jede Spende zählt.

**JETZT
SPENDEN**
und
Dolzkewiese
erhalten

**SPREEWALD
ERHALTEN** ➤

spreewaldstiftung.de

SPREEWÄLDER GURKEN



Spreewälder Gurken werden seit 150 Jahren angebaut und sind in der Spreewälder Küche nicht wegzudenken.



Handverlesen und sorgfältig ausgewählt vom Feld zur Produktion bis ins Glas. Feinsäuerlich oder in einer Salzlake eingelegt, mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinert. So ergibt sich der Geschmack der beliebten Spreewaldgurken.



Seit 1999 sind Spreewälder Gurken unter dem EU-Gütesiegel „Geschützte Geografische Angabe“ (g.g.A.) registriert.



SPREEWÄLDER MEERRETTICH



Spreewälder Meerrettich ist extra scharf und anpassungsfähig. Die Wurzel hat es in sich - Wertvolle ätherische Öle in der Pflanze machen den Spreewälder Meerrettich, nicht nur lecker, sondern auch wertvoll.

Seit 1999 ist Spreewälder Meerrettich unter dem EU-Gütesiegel „Geschützte Geografische Angabe“ (g.g.A.) registriert.



Meerrettich ist reich an Vitamin C und enthält wichtige B-Vitamine sowie Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen. Ob gerieben oder mit Sahne verfeinert. Spreewälder Meerrettich passt auch gut zu Rindfleisch oder Fischgerichten.

SPREEWÄLDER GURKENSÜLZE



Der feinwürzig liebliche Geschmack macht die Spreewälder Gurkensülze zu einem besonderen Gaumenschmaus zu jeder Jahreszeit. Die Geschichte der Spreewälder Gurkensülze reicht bis in das Jahr 1955 zurück. Die damalige Rezeptur wurde an nachfolgende Generationen weitergegeben. Geheimzutat: Die Spreewälder Gurke.

Seit 2022 ist die Spreewälder Gurkensülze unter dem EU-Gütesiegel „Geschützte Geografische Angabe“ (g.g.A.) registriert.



PEITZER KARPfen



Seit 2022 ist der Peitzer Karpfen unter dem EU-Gütesiegel „Geschützte Geografische Angabe“ (g.g.A.) registriert.

Unser flachrückiger Spiegelkarpfen hat festes, rosiges, fettarmes Fleisch, weil die 1.350 ha Teiche im festgelegten, geografischen Gebiet eine einzigartige Beschaffenheit aufweisen und ganzjährig mit frischem Spreewasser versorgt werden. Der Stamm „Peitzer Karpfen“ existiert seit mehr als 100 Jahren.

IMMATERIELLES KULTurerbe SPREEWALDKAHN



Der Spreewaldverein e.V. und Engagierte haben die Kulturform erfolgreich von der Deutschen UNESCO Kommission anerkennen lassen.

Seit 2023 stehen Bau und Nutzung des Spreewaldkahns im Bundesweiten Verzeichnis Immaterielles Kulturerbe.

Es geht um die Lebensweise der Menschen mit dem Kahn im Wandel der Zeit. Kulturelles Erbe lebt von den Macher*innen! Im stetigen Austausch und mit dem Willen die Dinge anzupacken, schmieden die Akteur*innen gemeinsam Pläne für die Zukunft des Spreewaldkahns.



Eintrag im
Bundesweiten Verzeichnis
für die Zukunft des
Spreewaldkahns

Dachmarke Spreewald.
Für und mit den Menschen in unserer Region



GUTES AUS DEM SPREEWALD



www.gutes-spreewald.de



[spreewaldverein](#)



[spreewaldverein](#)



regionalengagiertmotiviert