

# Spreewälder Leinöl-Geniebertour

Unterwegs im nördlichen Oberspreewald

**Start/Ziel:**

Am **Hafen 1, 03096 Burg** (Spreewald) oder beliebiger Einstieg in die Rundtour

**Tourverlauf:**

**Burg-Dorf** (Hauptstraße – Kurparkstraße) – **Burg-Kolonie** (Bahnhofstraße) – **Burg-Kauper** (Ringchaussee – Waldschlösschen – Waldschlösschenweg – Gasthaus Eiche) – **Kannomühle** – **Neu Zauche** – **Straupitz** – **Burg-Kauper** (Ringchaussee, Willischzaweg, Byhlehuhner Straße) – **Burg-Dorf** (Hauptstraße)

Die Tour nutzt Wegeabschnitte des Gurkenradweges, des Spreeradweges, des Fürst-Pückler-Radweges und des Fontaneweges.

**Streckencharakter:**

ebener Verlauf ohne Anstiege, überwiegend Nutzung von Radwegen



# Frisch gepresstes Traditionööl

Seit hunderten von Jahren wird im Spreewald Flachs/Lein angebaut und zu unterschiedlichen Produkten verarbeitet. Die Auenlandschaft mit ihren guten Böden und dem feuchten Mikroklima bot für Flachs-anbau ideale Voraussetzungen. Je nach Verwendung wird in Faserlein und Öllein unterschieden. Die größere Bedeutung hatte anfangs der Anbau von Faserlein, um daraus die Leinfäden zu spinnen und diese anschließend zu Leinstoffen bzw. zur Leinwand zu verweben. Seit Ende des 16. Jahrhunderts entwickelte sich die Leinweberei stetig und erlebte im 18. Jahrhundert/Anfang des 19. Jahrhunderts ihre Blütezeit. Mit der beginnenden Industrialisierung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verlor das Handwerk und damit auch der Anbau von Faserlein an Bedeutung. Heute gewinnt dafür zunehmend der Öllein für die Herstellung von frisch gepresstem Spreewälder Leinöl an Bedeutung. Unverwechselbar im Geschmack und reich an wertvollen Fettsäuren bildet es einen wichtigen Beitrag zur bewussten und gesunden Ernährung. Wer sich selbst oder seinen Lieben etwas Gutes tun möchte, kommt an diesem Leinöl nur schwerlich vorbei. Entdecken Sie den Geschmack des Spreewalds.



In vielen Rezepten ist Leinöl das Tüpfelchen auf dem i. Mariniertes Hering mit Pellkartoffeln und Leinöl ist nur ein Beispiel der traditionellen Spreewälder Küche, in der das Öl gern eingesetzt wird. Und so einfach geht's:

## Frisch auf den Tisch: Rezeptempfehlung mit Spreewälder Leinöl



Marinierter Hering mit Pellkartoffeln und Leinöl

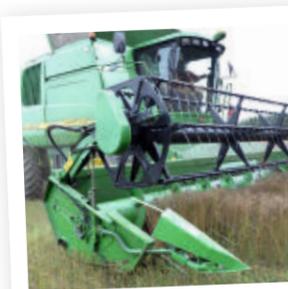
**Zutaten für 4 Portionen: 8 große Kartoffeln, 8 Fischfilets (Bismarckhering), 0,75 Liter Milch, 1 Liter saure Sahne**

**4 kleine Spreewälder Gewürzgurken, Zwiebeln, 100g Mayonnaise, 100g Kapern, 6 EL Spreewälder Leinöl, Saft von 2 Zitronen, etwas Salz und Pfeffer, Schnittlauch.**

Für die Marinade Milch und Mayonnaise mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschließend saure Sahne und Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Leinöl untermischen. In diese Sauce jetzt fein gewürfelte Gewürzgurken, dünne Zwiebelringe und Kapern (je nach Geschmack ganz oder halbiert) einrühren. Abschließend mundgerecht geschnittene Heringsfilets hinzugeben, so dass sie vollständig mit Marinade bedeckt sind. Die Heringsfilets mindestens 24 Stunden in der Marinade einziehen lassen und während dieser Zeit im Kühlschrank kalt stellen. Am folgenden Tag mit frisch gekochten Pellkartoffeln und frischem Schnittlauch servieren, fertig!

## Öllein-Ernte bei Sellendorf

Nach dem Mähen werden die Samen durch Dreschen aus den Kapseln geholt. Teile anderer Pflanzen müssen aussortiert werden. Dies geschieht in Vetschau/Spreewald, wo die Schäl-mühle einen Reinheitsgrad von 99,9 Prozent erreicht. Sind die Leinsamen gereinigt, machen sie sich auf den Weg zu den Ölmöhlen, die das Spreewälder Leinöl pressen.



# Kartenlegende und Routeninformation:

Länge der Geniebertour: **28 km**, Dauer mit dem **3 Stunden**

Anreise mit dem und **Bus**: Ab Berlin mit dem **RE 2** oder mit dem **RB 24** bis Lübben (Spreewald). Ab Lübben mit dem **RB 41** bis Vetschau/Spreewald; Taktung: stündlich. Ab Vetschau/Spreewald mit dem **Bus Linie 38** oder ab Cottbus mit dem **Bus Linie 47, PlusBus Linie 500**



**GenieSSERTour** hier gehts zur nächsten Geniebertour

- Torausrichtung
- Bockwindmühle
- Badestelle
- Tourismus-Information
- historisches Gebäude
- Parkplatz
- Aussichtsturm
- Hügelandschaft, kleiner Berg
- Kirche
- Schlösser

## Die Geniebertouren

Gemeinsam haben sich die Geniebertouren auf die Fahne geschrieben, Gäste mit dem Besonderen zu beeindrucken und dafür Natur, Kultur, Handwerkskunst und Kulinarik miteinander zu verknüpfen. So kann jeder auf Tuchfühlung mit Land und Leuten gehen.



Die Tour hat Ihnen gefallen? Weitere Touren, Infos und Ausflugstipps unter

[www.genieSSERTouren.org](http://www.genieSSERTouren.org)



unterstützt durch:



[www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)



[www.spreewald.de](http://www.spreewald.de)

Herausgeber:



Projektleitung: Tobias Donth, pro agro e. V., Gartenstraße 1-3, 14621 Schönwalde-Glien, Telefon: 033230 2077 0, Fax: 033230 2077 69, kontakt@proagro.de

Fotonachweis: Spreewaldverein, Andreas Traube, Spreewald Therme GmbH, Speisenkammer  
Redaktion: Spreewaldverein e.V., Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben (Spreewald), Redaktionsschluss: 07. Juli 2019  
Kartendesign und Gestaltung: Lars Wendlandt, Stand: 07/2019



Erfahren Sie mehr auf <https://gutes-spreewald.de/gutes-aus-dem-spreewald/leinol/>  
Wir freuen uns auf Sie!  
Gefördert durch:  
LAND BRANDENBURG  
Europäische Union  
Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Land Brandenburg  
Europäische Union

Lebe Gäste,

## Burg, Neu Zauche & Straupitz



Mehr zu Spreewälder Leinöl und weiteren Produkten erfahren Sie auf [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)

# Spreewälder Leinöl-Genießer-tour

## 11 Besucherzentrum Schlossberghof Burg

Byhleguhrer Straße 17, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 691-0, www.spreewald-biosphaerenreservat.de

Information & Ausstellung, Natur-Erlebnis-Uhr, Sitz der Naturwacht Spreewald, Kräutergarten „Kräuterey“ mit Hofladen, Annemarie-Schulz-Haus

## 10 Historischer Kornspeicher Straupitz

Kirchstraße 12, 15913 Straupitz, Tel.: 035475 804709, www.kornspeicher-straupitz.de

Ausstellung mit antiquarischen Zeitzeugen der jahrhunderte alten Dorfgeschichte, Ladengalerie, Veranstaltungsangebote. Information und historische Arbeitsgeräte zur Leinsaat- und Leinfasergewinnung bis zur Herstellung des Leintuches

Traditionsreicher Familienbetrieb, geführt in dritter Generation. Ursprüngliche Brot- und Backwarenqualität mit natürlichen Rezepten, Herstellung in handwerklicher Tradition, Brotherstellung aus eigenem Natursauerteig u.a. Mühlenbrot- ein Roggenschrotbrot mit gemahlenem Leinpresskuchen, Filialen in Straupitz, Lübben und Lieberose

## 8 Bäckerei Vater

Bahnhofstraße 3, 15913 Straupitz, Tel.: 035475 428, www.baecckerei-vater.de

## 6 Heimatstube Neu Zauche

Schlossstraße 2, 15913 Neu Zauche, gegenüber dem Gutshaus Neu Zauche, Silvia Tilgner, Tel.: 035475 15734, Brigitte Bast, Tel.: 035475 270

## 5 Spreewald Therme Burg

Ringhaussee 152, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 18850, www.spreewald-therme.de

Therme mit SoleBad, SaunaGarten, ThermenRestaurant, Fitness- und Wellnessangebot; SoleBad: 6 Badebecken mit unterschiedlichen Temperaturen & Sole-Konzentrationen, Warmaußenbecken mit Strömungskanal, Dampfbad & Sole-Inhalation; SaunaGarten mit 7 Saunen; Wellnessbereich: Massagen, Packungen, Bäder und Kosmetik mit Pflegeprodukten mit Leinöl, Gurke, Spreewaldsole, Kräutern und Spreewaldalgen

## 4 Blaue Kiste Die Eiswerker

Hauptstraße 48a, 03096 Burg (Spreewald), Sylke Buchan, Tel.: 035603 75665, www.die-eiswerker.de

Ausstellung von liebevoll zusammengetragenen Alltagsgegenständen und Hausrat, niedersorbische Trachtenkombinationen für unterschiedliche Anlässe und Gerätschaften für die Verarbeitung von Faserlein

Eisspezialitäten u.a. laktosefrei und für Diabetiker geeignete Sorten, Milch-Eis-Shakes, Kuchen, Kleingebäck, Kaffeespezialitäten

Leckere Kuchen, Kaffee in vielen Variationen, Biomilch-Eisspezialitäten u.a. „Quark mit Leinöl“, Familienbetrieb seit 1972



## 9 Holländer-Windmühle Straupitz

Laasower Straße 11a, 15913 Straupitz, Tel.: 035475 16997, www.windmuehle-straupitz.de

Letzte produzierende Dreifachwindmühle in Europa: Mahl-, Öl- und Sägemühle, 1850 Errichtung der gemauerten Holländer-Windmühle auf dem Standort einer im gleichen Jahr abgebrannten hölzernen Bockwindmühle, Mühlenshop, Gastronomie im Mühlenhaus, Herstellung von konventionellem und Bio-Leinöl

## 7 Spreewald-MARKT

Ländfleischerei Turnow im NP-Markt, Lübbener Straße 57, 15913 Straupitz, Tel.: 035475 804462

Diverses Sortiment an zertifizierten Spreewalderzeugnissen, Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion



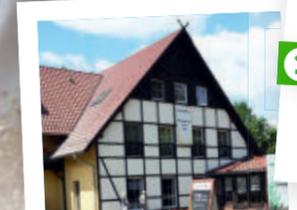
## 3 Urban's Eis & Kaffeeladen

Hauptstraße 39, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 448, www.cafe-urban.de



## 2 Heimatstube Burg

Am Hafen 1, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 75729



## 2 Restaurant „Konrads“

Ringhaussee 154, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 759490, www.spreewald-balance.de

## 1 KRABAT-Metzgerei

Hauptstraße 27, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 189086, www.krabat-metzgerei-burg.de

## 4 Bleiche Resort & SPA Hotelrestaurants

Bleichestraße 16, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 620, www.bleiche.de



## 6 Waldhotel Eiche

Eicheweg, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 67000, www.waldhotel-eiche.de



## 7 Gasthaus Zum Oberspreewald

Brunnenplatz 11, 15913 Neu Zauche, Tel.: 035475 408, www.zumoberspreewald.de

## 3 PanoramaRestaurant

PanoramaRestaurant & ThemenRestaurant Spreewald Thermenhotel & Spreewald Therme Ringhaussee 152, 03096 Burg (Spreewald), Tel. ThemenRestaurant: 035603 18850, Tel. PanoramaRestaurant: 035603 1885765, www.spreewald-therme.de



## 5 Speisenkammer Burg

Waldschlösschenstraße 48, 03096 Burg (Spreewald), Tel.: 035603 750087, www.speisenkammer-burg.de



## 8 Gasthaus Zur Byttna

Cottbuser Straße 28, 15913 Straupitz, Tel.: 035475 80838



## 1 Spreewaldmühle Burg

Hauptstraße 31, 03096 Burg (Spreewald), www.spreewaldmuehle.de, Tel.: 035603 1610, Mühlenladen, Tel.: 0160 93233298

Getreidemühle mit Mühlenladen, Wassermühlenstandort seit 1315, seit 1957 im Besitz der Familie Kümmel. Sortiment: hochwertige Mehle, Spezialmehle, Vollkornflocken, Backmischungen, Backsaaten, Gewürze, Malze, glutenfreie Ware, Mühlenbesichtigungen

In einem reetgedeckten spreewaldtypischen Blockhaus befinden sich zwei Dauer- sowie eine wechselnde Sonderausstellung. Sie gewähren interessante Einblicke in das geschichtsträchtige und sagenumwobene Burg im Spreewald und dokumentieren Ausschnitte aus dem früheren und heutigen Leben im Bereich der Haus- und Landwirtschaft - u.a. die Verarbeitung von Flachs/Faserlein zu Leinen. Informiert wird zudem über sorbische/wendische Traditionen