

Reiseführer für zertifizierte Produkte & Dienstleistungen



# SPREEWÄLDER KULINARIUM



Den Spreewald natürlich erleben  
und gesund genießen.



**Spreewald** 

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

<b>Inhalt:</b>	Seite		
Die Spreewaldregion	3	Gasthaus „Schillebold“	47
Die regionale Dachmarke	4	Hofcafé „Spreewood Distillers“	48
Übersichtskarte	6	Gasthof „Zum Unterspreewald“	49
		Hofcafé von Spreewaldbauer Ricken	50
<b>Kooperationsprojekte</b>		Bistro im Spreewald-MARKT®	51
Spreewälder Erdbeergenuss	8	Vetschau	
Kulinarische Kahnfahrt	14	Restaurant „Zum alten Brauhaus“	52
		Spreewälder Landgasthof & Hotel „Zum Stern“ Werben	53
<b>Gastronomische Einrichtungen</b>		<b>Schauproduktionen, -handwerk, Erlebnisangebote</b>	
Gasthaus „In Mühle“	16	Bäckerei	55
Landhaus Brodack	17	Gurken anbauen	56
Bleiche Resort & SPA	18	Gurken verarbeiten	57
Bistro der KRABAT Metzgerei Burg	19	Gurkenseminar	58
Gasthaus & Pension „Am Kurfürstendamm“	20	Meerrettich reiben	59
Spreewald Thermenhotel	21	Öl pressen	60
Hofrestaurant „Schlangenkönig“	22	Milch verarbeiten	61
Restaurant „Konrad’s“	23	Spirituosen herstellen	62
ThermenRestaurant „Spreewald Theme“	24	Imkern	63
Waldhotel Eiche	25	Whisky Destillieren	64
„Der Dürrenhofer“	26	Säfte herstellen	65
Ferien- und Reiterhof Richter	27	Naturkost herstellen	66
Hotel & Rest. „Zur Spreewälderin“	28	Abfischen	67
Bauernküche Görzitz	29	Angeln	68
Landhotel Krausnick	30	Kahnfahren lernen	69
Gasthaus „Kaupen Nr. 6“	31	Pantoffeln machen	70
Restaurant „Bauernschänke“	32	Plinse backen	71
Gaststätte „Fischerstübchen“	33	Trachten sticken	72
Restaurant „Ratskeller“	34	Radfahren	73
Gasthaus „Lehnigsberg“	35	Kulinarische Kutsch- und Kremserfahrten	74
Hotel & Restaurant „Spreeblick“	36	„Spreewald-Tisch“	75
Spreewaldhotel „Stephanshof“	37	<b>Reiseland Spreewald</b>	76
Restaurant „Strandcafé“	38	<b>Spreewaldprodukte</b>	
Restaurant „Am Mühlenwehr“	39	weitere Anbieter von zertifizierten Produkten und Dienstleistungen	77
Spreewelten	40	Spreewald-MARKT®	81
Restaurant „Flaggschiff“	41	Standorte Spreewaldmärkte	82
Kartoffelgasthaus „Knidle“	42	Milchtankstellen	88
Gasthaus & Hotel „Spreewaldeck“	43	Regionales aus Automaten	89
Gasthaus „Wotschofska“	44	Gutes aus dem Spreewald	90
Gasthaus „Zum grünen Strand der Spree“ Lübbenau	45		
Gasthaus & Hotel „Zum Oberspreewald“	46		

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

Gesamtherstellung: wieloch druck & verlag, Lübben (Spreewald), Tel.: 0 35 46 / 71 04  
 E-Mail: info@werbung-luebben.de

Food-Fotos: Klaus Zinnecker, Lieberose, Spreewaldverein e.V. und aufgeführte Betriebe  
 Fotos: Spreewaldverein e.V., Peter Becker und aufgeführte Betriebe,  
 Titelseite unten Mitte: © www.bleiche.de

Kartografie: wieloch druck & verlag, Lübben (Spreewald)  
 6. überarbeitete Auflage 2020, Redaktionsschluss: Dezember 2019

## Die regionale Dachmarke

Produkte, die dieses Logo tragen, garantieren dem Verbraucher, dass der überwiegende Teil der verwendeten Rohstoffe und Zutaten aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammt und dass die Erzeugnisse im Spreewald nach strengen Qualitätskriterien hergestellt werden.

Darüber hinaus wird dem Umweltschutz große Aufmerksamkeit geschenkt. Geprüfte Qualität aus der Region heißt, dass o.g. Kriterien jährlich bei den Markennutzern durch neutrale Kontrolleure zertifiziert werden.

Geprüfte Qualität  
aus der Region



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

Rohstoffe aus dem Spreewald ✓  
Hersteller im Spreewald ✓  
Qualitätskriterien erfüllt ✓  
Umweltkriterien erfüllt ✓  
Neutrale Kontrolle ✓  
Natürlich ✓  
Regional ✓  
Frisch ✓



Das Herkunfts- und Gütesiegel wird vor allem für Produkte und Dienstleistungen der Land- und Ernährungswirtschaft, des Tourismus, des Handels und des Handwerks vergeben.

### Inhaber der regionalen Dachmarke ist der

Spreewaldverein e.V.

Am Kleinen Hain 3

15907 Lübben (Spreewald)

Tel.: 0 35 46 / 84 26

Fax: 0 35 46 / 86 43

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

E-Mail: [info@spreewaldverein.de](mailto:info@spreewaldverein.de)

weitere Informationen zur regionalen Dachmarke wie Markensatzung, Prüfrichtlinie, Warengruppen, Vergabekriterien unter:

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

## Die regionale Dachmarke

### in der Gastronomie



Das Recht zum Führen der regionalen Dachmarke erwirbt ein Restaurant nach erfolgreichem Bestehen einer Kontrolle durch neutrale Prüfer.



Die Zertifizierung eines Gerichtes mit der regionalen Dachmarke setzt voraus, dass die Hauptrohstoffe (Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln) überwiegend aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen.

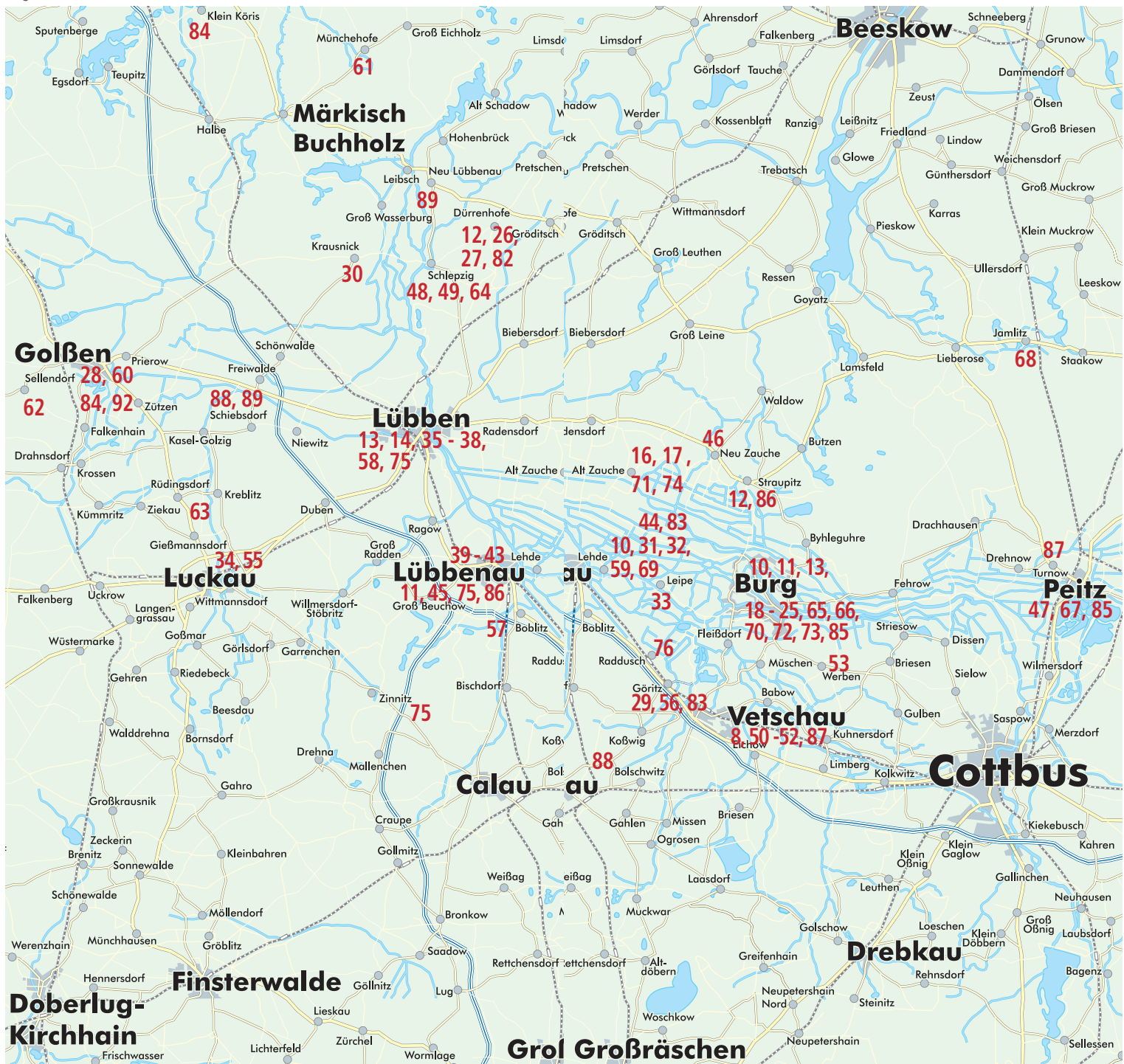
Ein Restaurant darf die regionale Dachmarke Spreewald nutzen, wenn mindestens 7 Gerichte erfolgreich zertifiziert und mindestens 7 der angebotenen Getränke im Spreewald hergestellt wurden. Diese Restaurants erkennen Sie an nebenstehend abgebildeter Plakette.



### Weitere Prüfkriterien sind

- Servicequalität
- Ambientequalität
- Informationsqualität
- Umweltschutzmaßnahmen







# Spreewälder Erdbeergenuß



Es ist Erdbeerzeit im Spreewald. Von Mitte Mai bis Mitte Juli erwarten Sie viele Veranstaltungen und attraktive Angebote rund um die rote Frucht.



## Erdbeergenuß pur . . .

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

### Spreewaldbauer Ricken

Stradower Weg 27

03226 Vetschau/Spreewald

Tel.: 03 54 33 / 59 29 20

Fax: 03 54 33 / 59 29 29

[www.spreewaldbauer-ricken.de](http://www.spreewaldbauer-ricken.de)

[info@spreewaldbauer-ricken.de](mailto:info@spreewaldbauer-ricken.de)



## ERDBEERGENUSS PUR . . .



**Innovative Anbautechnologien** beim Spreewaldbauer Ricken verbunden mit traditionellen Sorten sichern eine frühzeitige Ernte von aroma-reichen, 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-FRUCHTAUFSTRICH MIT BESONDERER NOTE

### Marmeladenmanufaktur Schade

An der Lischka Nr. 3 · 03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 8 08 12

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

- Kahnfahrt mit Marmeladenverkostung
- Erdbeerkreationen
- Erdbeer-Schokolade-Fruchtaufstrich
- Erdbeer-Vanille-Fruchtaufstrich
- Weitere leckere Fruchtaufstriche



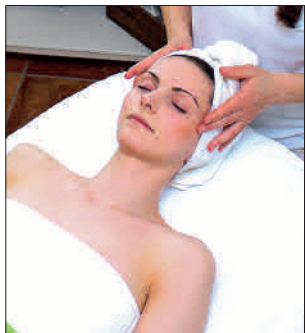
Unsere schonende Zubereitung garantiert exquisiten Marmeladengenuss auf höchstem Niveau.

## ERDBEERWELLNESS UND KAHNFAHRT



„Süße Erdbeerlust“ (buchbar von Mai - Juni) ab 190,00 € 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 erfr. 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

## ERDBEER-TORTEN UND -KUCHEN

### Bäckerei & Konditorei Vater

Bahnhofstraße 3 · 15913 Straupitz

Telefon: 03 54 75 / 4 28

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



#### Filialen:

15907 Lübben (Spreewald), Lindenstraße 7 und Schillerstraße 9

15868 Lieberose, Cottbuser Straße 45

## DÜRRENHOFER ERDBEERGENUSS MIT BESONDERER QUALITÄT



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



### Agrargenossenschaft Unterspreewald Dürrenhofe e.G.

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

## ERDBEER-COCKTAILS UND -DESSERTS

### „Konrad's Bar“, 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



## ERDBEERGENUSS RAFFINIERT ALS TORTE, BOWLE UND DESSERT



### Spreewaldhotel

#### Stephanshof und Restaurant Eisvogel & Kahnstube

Lehniksberger Weg 1 · 15907 Lübben (Spreewald)

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

www.hotel-stephanshof.de · info@hotel-stephanshof.de



## Kulinarische Kahnfahrt Lübben (Spreewald)

Eine romantische Abendkahnfahrt inklusive eines genussvollen 3-Gänge-Menüs, zubereitet und serviert in zwei Restaurants und bei Gurken Paule®. Immer mittwochs, von Mai bis September. Los geht's auf der Schlossinsel, Am Hafen 1 um 17 Uhr. Der Preis für die Kahnfahrt inklusive dem 3-Gänge-Menü beträgt 40,00 Euro pro Person. Buchbar in allen teilnehmenden Restaurants.



Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



*Gurken Paule® verteilt  
frisch eingelegte Spreewälder Gurken*

## Spreewaldmenü



Mai bis September

### Vorspeise

Spreewälder Gurken,  
Spreewälder Quark  
mit Brot von  
Gurken Paule®

### Hauptgang

Spreewälder Dillschmorgurken  
nach Art des Hauses  
mit Salzkartoffeln

### Dessert

Gurken-Joghurterrine  
mit Apfelsanddorn-Kompott

## Teilnehmende Restaurants, Gurken Paule® & Kahnfährmann

Gasthaus Lehnigksberg (siehe S. 35)

Tel.: 0 35 46 / 22 93 03, [mail@lehnigksberg.de](mailto:mail@lehnigksberg.de)

Spreewaldhotel Stephanshof (siehe S. 37)

Tel.: 0 35 46 / 2 72 10, [info@hotel-stephanshof.de](mailto:info@hotel-stephanshof.de)

Gurken Paule®

Tel.: 0 35 46 / 89 81, [gurken-paule@t-online.de](mailto:gurken-paule@t-online.de)

Kahnfährmann Frank Fellmerk

Lehnigksberg 1, 15907 Lübben (Spreewald)

Tel.: 01 72 / 8 56 08 90

## Gasthaus „In Mühle“

Alt Zauche

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

**Telefon: 0 35 46 / 2 29 72 20**  
gasthausinmuehle@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**



Unsere Spezialität:  
selbstgebackener Streuselkuchen  
in Variationen

## 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.pension-brodack.de · info@pension-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. 74)
- Vielfältige Wellnessangebote



**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



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



## Bleiche Resort & SPA

Bleichestraße 16  
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 6 20

www.bleiche.de · reservierung@bleiche.de

Burg (Spreewald)



© www.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 Angebote für Tagungen erfüllen alle Wünsche

### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



© Tino Schulz

- Müritzbarsch und Auster mit Burger Kohlrabi-Sauce und Kaviar
- Feine Sauce vom Hummer mit Burger Herbstgemüse und Estragon

Im Gourmetrestaurant 17fuffzig ist Alexander Müller Chef in der Sterneküche. René Schreiber sorgt als Küchenmeister für das tägliche Wohl der Hotelgäste.

## Bistro der KRABAT-Metzgerei Burg

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

Burg (Spreewald)



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



### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Tafelspitz
- Zwiebelfleisch
- Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln



## 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](http://www.barfusspark-burg.de) · [info@barfusspark-burg.de](mailto: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 Hofschlächterei Schulz aus Burg mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Flammkuchen „Spreewälder Art“ mit Flammkuchencreme, Meerrettich, Gurken, Schinkenwürfel und Lauch
- Spreewälder Sahnequark mit Leinöl und Kartoffeln

## 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](http://www.spreewald-thermenhotel.de) · [www.spreewald-therme.de](http://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 Kartoffel-Steak-Sandwich



## Hofrestaurant 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 Tigelwurst mit Pellkartoffeln und Sauerkraut
- Kräuterquark mit Pellkartoffeln, Zwiebeln und Leinöl
- Kalbsbockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat

## 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
- 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 Senfgrünchenperlen
- Spreewälder Brotzeiteller



## ThermenRestaurant „Spreewald Therme“

Burg (Spreewald)

Ringchausee 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
- FitnessPanorama
- ThermenRestaurant
- Spreewald Thermenhotel \*\*\*\*

Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



- Zander auf der Hautseite gebraten mit Kürbis-Risotto
- Naturgemäß jung und modern offeriert das ThermenRestaurant Gerichte des Spreewaldes in bekannter Art und Weise oder vollkommen neu arrangiert.

## Waldhotel Eiche

Burg (Spreewald)

Eicheweg  
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 6 70 00 · Fax: 03 56 03 / 6 72 22  
www.waldhotel-eiche.de · info@waldhotel-eiche.de



- Idyllische Alleinlage inmitten des Spreewaldes, direkt am sagenumwobenen Hochwald und Großem Fließ
- Hotel mit 61 komfortablen Zimmern
- Veranstaltungsort für Feiern aller Art & Tagungen
- Direkter Zugang zu Wander-, Rad- und Wasserwegen, Verleih von Fahrrädern und Padelbooten, Vermittlung von Kahnfahrten ab Hotelkahnfährrhafen
- Saunaoase | kostenloses WLAN | kostenfreies Parken



Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



- Modern inspirierte regionale Küche mit saisonalen Produkten
- Restaurant | Wintergarten | Biergarten | Sommerterrasse | Hotelbar
- Kleines Gartencafé am Fließ



## „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 Gewürzgurken – knackig, würzig, pikant
- Der Spreewald-MARKT® lädt zum Einkaufen ein (siehe S. 82)

### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Hausgemachte Spreewälder Roulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- Spreewälder Schmorgurken 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



- Kürbiscremsuppe
- 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

## Bauernküche Görzit

Mühlenweg 8  
03226 Vetschau/Spreewald, OT Görzit

Görzit

**Telefon: 03 54 33 / 22 00 · Fax: 03 54 33 / 21 80**  
www.die-spreewaldbauern.de · wir@die-spreewaldbauern.de



- Feldfrisches Gemüse aus eigenem Anbau direkt in die Küche
- Vielfältiges saisonales Speisenangebot
- Genießen im rustikalen Ambiente
- Der „Spreewald-MARKT®“ lädt ein zum Einkauf (siehe S. 83)



**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



- Ob Kochklops, Roulade, Schnitzel, Quark oder Gemüse, wir haben täglich mehrere Gerichte für Sie zur Auswahl, immer mit saisonalen Zutaten aus eigenem Anbau und von Partnern in der Region.



## 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
- 68 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
- Kinderspielplatz 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 Sahnesoße mit frischem Gurkensalat, Salzkartoffeln



## Restaurant & Biergarten Bauernschänke

Lehde

Dorfstraße 3  
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 8 79 45 68 • Fax: 0 35 42 / 8 79 45 69  
www.spreewald-wenske.de • bauernschaenke@spreewald-wenske.de



- Direkt am Storchennest vom Spreewalddorf Lehde
- Ferienhaus liegt in der Ortsmitte des idyllischen Spreewalddorfes Lehde
- Exklusive Kurz- und Tageskahnfahrten direkt ab Haus

### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Spreewälder Bauernsülze mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln
- Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) in Spreewälder Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
- Zanderfilet in Butter gebraten oder gedünstet mit original Spreewälder Fischsoße und Salzkartoffeln

## Gasthaus „Fischerstübchen“

Leipe

### mit Pension „Spreewaldhof“ 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 Hefepflinse oder Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl – alles direkt auf der Spree-Terrasse. In Mitten 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!



## Restaurant „Ratskeller“

Luckau

Am Markt 34  
15926 Luckau

**Telefon: 0 35 44 / 5 05 99 55**

[www.ratskeller-luckau.com](http://www.ratskeller-luckau.com) · [kontakt@ratskeller-luckau.com](mailto:kontakt@ratskeller-luckau.com)



- Reinkommen, Wohlfühlen und Genießen
- Gern richten wir Ihre Feiern für z.B. Geburtstage, Hochzeiten, Einschulungen aus
- Exklusives Catering für Tagungen aller Art

**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



- Hausgemachter Bratfisch vom Karpfenfilet (kalt) mit Pellkartoffeln, Schmand-Milch, Leinöl von der Kanow-Mühle und original Spreewälder Gewürzgerken
- Lausitzer Leibgerichte & hausgemachte Spezialitäten: Bratforellenfilet, Eisbein-Sülze, Schmalz mit Apfel und Zwiebeln, Landquark mit Meerrettich und Leinöl, serviert mit Gurkenvariation und Vollkornbaguette

## Gasthaus „Lehnigsberg“

Lübben (Spreewald)

Lehnigsberg 1  
15907 Lübben (Spreewald)

**Telefon: 0 35 46 / 22 93 03 · Fax: 0 35 46 / 24 16**

[www.lehnigsberg.de](http://www.lehnigsberg.de) · [mail@lehnigsberg.de](mailto:mail@lehnigsberg.de)



- Gasthaus mit Biergarten
- Hausgebackener Kuchen
- Hauseigene Kahnanlegestelle
- Spreewaldtypische Gerichte
- Komfortable Zimmer
- Wellnessbereich

**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



- Spreewälder Quark mit Leinöl und Kartoffeln
- Gurkenteller (Spreewälder Gurkenauswahl)
- Gebratenes Zanderfilet in Spreewälder Fischsoße mit Petersilienkartoffeln



## Hotel & Restaurant 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 Kahnanleger und Bootssteg
- Wellness mit Finnischer-, Bio- und Salzsaua sowie Solarium

### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Wildgulasch mit selbstgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl
- Lübbener Grütz- und Semmelleberwurst mit sorbischem Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Straupitzer Leinöl, Kartoffeln und Quark

## Spreewaldhotel Stephanshof

### Restaurant „Eisvogel & Kahnstube“

Lübben (Spreewald)

Lehnigksberger Weg 1  
15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 0 35 46 / 27 21-0 · Fax: 0 35 46 / 27 21 60  
www.hotel-stephanshof.de · info@hotel-stephanshof.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



### Unsere besondere Empfehlung mit der regionalen Dachmarke



- Kross gebratenes Welsfilet mit Salzkartoffeln auf Spreewälder Speck-Schmorgurken in Dillrahm mit grobem Senf und Tomatenwürfel
- Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln
- Spreewälder Gurkenkahn

## STRANDCAFÉ – Restaurant & Terrasse

Lübben (Spreewald)

Ernst-von-Houwald-Damm 16  
15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 0 35 46 / 73 64 · Fax: 0 35 46 / 22 63 99  
www.strandcafe-luebben.de · info@strandcafe-luebben.de



- Neueröffnung: Das Strandhaus – Zimmer und Suiten direkt an der Spree
- Beste Unterhaltung bei zahlreichen Veranstaltungen in und rund um das Strandcafé
- Entspannung pur auf der großen Hafenterrasse
- Eigener Kahnfährlhafen (ältester Hafen Lübbens)

Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



Für das leibliche Wohl sorgt unsere Küche unter anderem mit Spezialitäten direkt aus dem Spreewald – im gehobenen Ambiente.

## Restaurant „Am Mühlenwehr“

Lübbenau/Spreewald

Färbergasse 1  
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 88 89 94 · Fax: 0 35 42 / 88 89 95  
www.muehlenwehr.de · info@knidle.de



- Gemütliches Restaurant im modernen Spreewaldstil
- Gelegen im touristischen Zentrum Lübbenaus
- Biergarten unmittelbar an der Spreebrücke
- Eigene Kahanlegestelle, direkt am Restaurant



Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



- 2 Grützpigel auf Spreewälder Sauerkraut mit Salzkartoffeln
- „Riesen-Éclair-Gurke“ mit Sauerkirschen und Schlagsahne
- Gekochte Schleie in Spreewaldsoße mit Salzkartoffeln und einem frischen Salat



## Sprewelten

Lübbenau/Spreewald

Alte Huttung 13  
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 89 41 60

www.sprewelten.de · info@sprewelten.de



Die Sprewelten 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.

Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



· Sprewelten Gurkenrösti mit Lachs

## „Flaggschiff“ – das Erlebnisrestaurant

Lübbenau/Spreewald

Dammstraße 77a  
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 8 31 45 · Fax: 0 35 42 / 87 91 65

www.flaggschiff-amhafen.de · info@flaggschiff-amhafen.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



## Kartoffelgasthaus „Knidle“

Lübbenau/Spreewald

Bahnhofstraße 26  
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 40 52 95 · Fax: 0 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

## Gasthaus & Hotel „Spreewaldeck“

Lübbenau/Spreewald

Dammstraße 31  
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 0 35 42 / 89 01-0 · Fax: 0 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 Schwenkartoffeln
- Grützwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
- Rinderbrust in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln



## Gasthaus „Wotschofska“

Saisonal geöffnet, von Anfang April bis  
Ende Oktober

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

Lübbenau/Spreewald



- Beliebtes 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. 83)

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 Sahnesoße, mit Salzkartoffeln und Salat

## Gasthaus „Zum grünen Strand der Spree“

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

Lübbenau/Spreewald



- Größter Biergarten in Lübbenau
- Spreewaldtypische Gerichte
- Am „Großen Spreewaldhafen“
- Gruppenangebote



Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke



- Riesenwindbeutel mit Kirschen und Sahne
- Omas Spezialität (Spargel im Meerrettichteig gebacken, Sauce Hollandaise, Kartoffeln)
- Schinkenmahlzeit (Schinken, Schmalz, Zwiebeln, Gurken, Holzofenbrot)



## 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**



- Spreewälder Schweinenackensteak mit gebratenem Schinkenspeck, Meerrettich, zweierlei Gurken, gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln
- Neu Zaucher Schlemmerteller - Mischbrot mit Kasslerbraten, Meerrettich, Senf, Gewürzgurken und gebratenen Zwiebeln

## Gasthaus Schillebold

Peitz

**Schillebold GmbH**  
Hüttenwerk 1  
03185 Peitz

**Telefon: 03 56 01 / 71 99 24 · Fax: 03 56 01 / 71 99 26**  
www.gasthaus-schillebold.de · info@gasthaus-schillebold.de



- Kleines Ferienhotel – der Ausgangspunkt für einen schönen, genussreichen Wander- oder Radlerurlaub
- Familiäre Atmosphäre, eine regionale Küche mit viel frischem Fisch aus den Peitzer Teichen – direkt vor der Tür
- Direkt am Haus befindet sich das Fischerei- und Eisenhüttenmuseum

**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



- Peitzer Karpfenfilet auf Blattspinat dazu hausgemachtes Rote-Bete-Kartoffelpüree
- Karpfen „Blau“ auf Wurzelgemüse dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sahnemeerrettich
- Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln



## Hofcafé Spreewood Distillers

Schleipzig

Dorfstraße 56  
15910 Schleipzig

Telefon: 03 54 72 / 65 91 42

www.spreewood-distillers.com · info@spreewood-distillers.com



- Café in modernem Ambiente
- Angebot selbst produzierter Whiskys, Rums, Geiste und Liköre
- Schauproduktion (siehe S. 64)
- 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 Schlachtesten 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

Stradoweg 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 Plätzen bis zu 300 Personen lädt zu Feierlichkeiten ein
- Hofladen mit vielfältigen Spezialitäten aus dem eigenen Anbau und von regionalen Erzeugern

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.spreewaldfarm.de · info@vetschauer-wurstwaren.de



- Raum mit 50 Plätzen für Feierlichkeiten, Workshops, Tagungen
- Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung
- Platten-, Party- und Geschenkservice
- 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 Bulette 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 gewölbten Decke erhalten
- 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 Brauhauszölze mit Spreewälder Gurken, Remouladensoße und Bratkartoffeln

## Spreewälder Landgasthof & Hotel

### „Zum Stern“ Werben

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



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. im Saal, 5 EZ, 27 DZ, ein Apartment und die Lindenterrasse mit 100 Pl. .



**Unsere besondere Empfehlung  
mit der regionalen Dachmarke**



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



# Das Buffet Dolzke- wiese 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](http://spreewaldstiftung.de)

## Schauproduktion - Konditorei

### Konditorei Klinkmüller

Lange Straße 18  
15926 Luckau

Telefon: 0 35 44 / 20 79

[www.konditorei-klinkmueller.de](http://www.konditorei-klinkmueller.de) · [mail@konditorei-klinkmueller.de](mailto:mail@konditorei-klinkmueller.de)



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



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 - Gurkenernte

### die spreewaldbauern

Mühlenweg 8  
03226 Vetschau/Spreewald, OT Göritz

Telefon: 03 54 33 / 22 00 · Fax: 03 54 33 / 21 80  
www.die-spreewaldbauern.de · wir@die-spreewaldbauern.de



### „Erlebnis Gurkenflieger!“

Den Erntehelfern auf dem Gurkenflieger zusehen oder selbst mal das Ernten vom Flieger probieren? Dazu Infos zum Gurkenanbau und seiner Bedeutung im Spreewald inkl. „Mitfliegegelegenheit“. Abflugzeiten Gurkenflieger: von Juli – August jeweils Freitag um 10.30 Uhr. Bitte schauen Sie dazu auf unsere Homepage [www.die-spreewaldbauern.de](http://www.die-spreewaldbauern.de).

regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



In unserem Hofladen in Fleißdorf, dem Spreewald-MARKT® in Göritz und auf vielen Wochenmärkten bieten wir Gurken jeglicher Art und Geschmacksrichtungen an. Dazu eine große Vielfalt gesunder Leckereien vom Feld sowie den „Spreewaldkorb“ voller Gemüse der Saison, welches wir täglich frisch ernten.



## Schauproduktion - Gurken verarbeiten

### RABE Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG

Boblitzer Chausseestraße 16  
03222 Lübbenau/Spreewald, OT Boblitz

Telefon: 0 35 42 / 89 33 16 · Fax: 0 35 42 / 89 33 55  
www.spreewaldrabe.de · besichtigung@spreewaldrabe.de

### Erlebnistour durch die Gurkeneinlegerei Spreewaldrabe

Betriebsrundgänge durch die laufende Produktion während der Gurkenernte immer dienstags, mittwochs und sonnabends um 10.30 Uhr, auch ohne vorherige Anmeldung. Die kostenpflichtige Besichtigung geht vorbei an den Kräuterfeldern, mit anschl. Beobachtung der Produktionsabläufe, Verkostung und einem Geschenk.

Für Gruppen ist eine vorherige Anmeldung erforderlich, Treffpunkt: Calauer Str. 2b an den Holzfässern in Boblitz.

### Was zeichnet unseren Verarbeitungsbetrieb aus?

Traditionelle Gemüseverarbeitung seit mehr als 120 Jahren in Familienhand. Verarbeitung des Spreewaldgemüses in der Region. Kontinuierliche Produktentwicklung im Hinblick auf neue Ernährungstrends und eine große Produktvielfalt. Bewahrung der traditionellen Familienrezepturen bei Spreewälder Gurken und Meerrettich.



regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



- Eingelegte Gurken und Meerrettich in allen Variationen
- Überzeugen Sie sich von der guten Qualität der Spreewaldrabe-Produkte in Gläsern und als Frische-Produkte in Bechern, Eimern und Fässern

## Schauproduktion - Gurkenseminar

### Spreewald Christl – Wendischer Bauernhof

*Błońska Christlowa - Serbski burski dwór*

Dorfaue 2, 15907 Lübben (Spreewald), OT Steinkirchen

Telefon: 0 35 46 / 84 87, 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 na programy ako:*

- Spreewälder Gurkenseminar | *Błoński górkowy seminar*
- Sagenhafter Spreewald | *Bajkojte Blota*
- Wasser – Wiese – Wald | *wóda – łuka – lës*

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

## Schauproduktion - Meerrettich reiben

### Meerrettichreiberei Karl Koal

Dorfstraße 11

03222 Lübbenau/Spreewald, OT Lehde

Telefon: 0 35 42 / 4 53 56 · Fax: 0 35 42 / 87 22 05

www.spreewaldmeerrettich.de · info@spreewaldmeerrettich.de



- Scharfe Sachen – beim Zuschauen kommen einem die Tränen
- Anmeldung per Telefon, Fax oder E-Mail erbeten
- Verkostung und Produktkauf möglich
- Erleben Sie darüber hinaus den ursprünglichen Spreewald in Lehde – dem „kleinen Venedig“



regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



- Spreewälder Meerrettichspezialitäten
- Scharf und einzigartig – so schmeckt der Spreewald



## 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 16 verschiedenen Ölen, wie z.B. Leinöl, Kürbiskernöl, Walnussöl u.v.m. – zahlreiche Rezeptvorschläge und Produkte aus Ölsamen
- In unserer gläsernen Produktion dem Ölmüller bei der Arbeit über die Schulter schauen

regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



Führungen durch die historische Mühle mit dem traditionellen „Stippen“ (Anmeldung erbeten) und viele weitere regionale Spezialitäten in unserem Spreewald-MARKT®, der täglich von 8 - 17 Uhr geöffnet ist (siehe Seite 84).

## Schauproduktion - Milch verarbeiten

### Gläserne Molkerei GmbH

Molkereistraße 1  
15748 Münchehofe

Telefon: 03 37 60 / 2 07 70 · Fax: 03 37 60 / 20 77 10  
www.glaeserne-molkerei.de · info@glaeserne-molkerei.de



- Einblicke in die Produktion nehmen – verfolgen Sie wie Milch, Butter und Käse hergestellt werden. Führungen nur nach vorheriger Anmeldung auf unserer Website, telefonisch oder per E-Mail.
- Hofladen mit Bio-Erzeugnissen der Molkerei und Spreewaldprodukten
- Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 16 Uhr

regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



Eine Vielfalt von Milch- und Käseerzeugnissen in kontrollierter Bioqualität

## Schauproduktion – Spirituosen herstellen

### 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, umweltgerecht, neutral kontrolliert**

- Ausgefallenes für Genießer
- Scharfes, Süßes und Sahignes
- Korn und Liköre
- 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



Informationen rund um die Imkerei – von der Blüte bis zur Wabe – von der Wabe bis ins Glas (nach telefonischer Terminabsprache)



**regional, hochwertig, umweltgerecht, neutral kontrolliert**



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



## Schauproduktion – Spirituosen herstellen

### SPREEWALD DESTILLERIE – Spreewood Distillers –

Dorfstraße 56  
15910 Schlepzig

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

www.spreewood-distillers.com · kontakt@spreewood-distillers.com



- Brandenburgs älteste Whisky-Destillerie
- Deutschlands erste Roggen-Whiskey-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)

## 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



- Große Auswahl an Säften, Nektaren, Obstweinen, Glühweinen
- Aus eigener Herstellung: Holundergelee, Apfel-Gurken-Gelee, Quittengelee und hauseigene Liköre



## 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 - Do 12 - 18 Uhr, Fr 11 - 18 Uhr, Sa 12 - 17 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!**

## Schaufischen – „Großer Fischzug“

### Teichgut Peitz GmbH

Hüttenwerk 1  
03185 Peitz

Telefon: 03 56 01 / 34 40 • Fax: 03 56 01 / 3 44 25

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



- Erleben Sie die Arbeit der Fischer live am letzten Oktoberwochenende als Höhepunkt der Peitzer Karpfenwochen
- Fangfrischer Fisch, Räucherfisch und großes Markttreiben jedes Jahr im Oktober; genauer Termin siehe Internet, [www.peitzer-edelfisch.de](http://www.peitzer-edelfisch.de)
- Selbstangeln und Fischverkauf an den Glinzinger Teichen (Öffnungszeiten: unter 03 56 04 / 4 03 00 erfragen)



regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



Bestellen Sie Ihren  
Radduscher Räucherfisch  
per Telefon;  
Abholung: Mo. - Fr.: 8 - 15 Uhr

Spreewaldfisch Verarbeitungs- und Vermarktungsgesellschaft mbH  
Lindenstraße 15 • 03226 Vetschau/Spreewald, OT Raddusch  
Telefon: 03 54 33 / 7 89 15 • Fax: 03 54 33 / 7 89 40  
[verarbeitung@peitzer-edelfisch.de](mailto:verarbeitung@peitzer-edelfisch.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 – 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 – ab 25,- €
- Vermietung von Holzkähnen, 1 Stunde ab 10,- € (Kahn für max. 8 Pers.)



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



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



## Schauhandwerk – Pantoffeln machen

### & Pension „Zum Holzpantoffelmacher“

Manfred Karolczak, Lindenstraße 5  
03096 Burg (Spreewald)

Telefon: 03 56 03 / 6 04 14 · Fax: 03 56 03 / 18 95 43  
www.holzpantoffelmacher.de · info@holzpantoffelmacher.de



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).

regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert



Gern können Sie auch in unserer gemütlichen Pension  
übernachten und das köstliche Spreewälder  
Frühstücksbuffet genießen.



## Schauproduktion – Plinse backen

### Alt Zaucher Traditionsverein e.V.

Hauptstraße 6 (Hanschkow-Haus)  
15913 Alt Zauche

Telefon: 0 35 46 / 18 13 80  
www.spreewald-trachten.de · info@spreewald-trachten.de



In den Monaten Mai – September werden an jedem Dienstag ab 14.00 Uhr im  
Hanschcow-Haus die Plinse 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.



## Schauhandwerk – Trachten sticken

### Christa Dziumbla

Wendekönigstraße 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 Schauflechterei von Spreewälder Weidenkörben

## 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



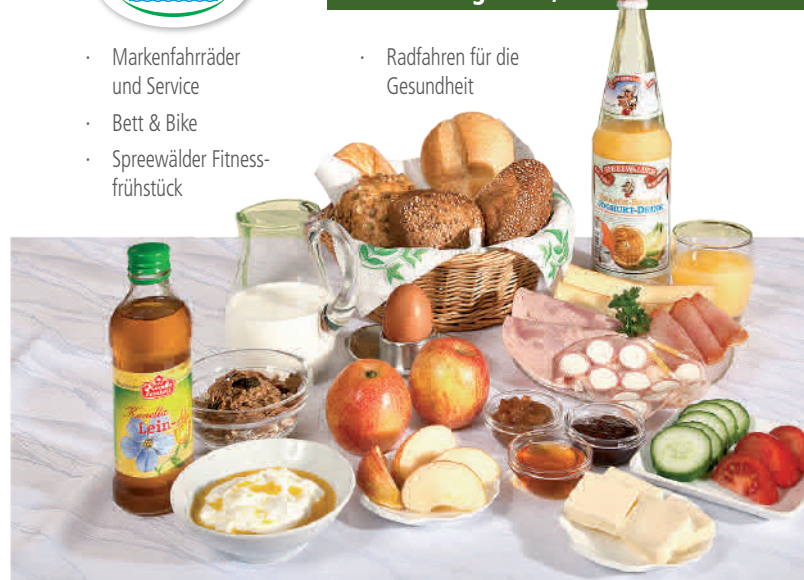
- Geführte Radtouren durch den Spreewald;  
es betreuen Sie die Radtourbegleiter vom Klaus-Team



regional, hochwertig, umwelt-  
gerecht, neutral kontrolliert

- Markenfahräder und Service
- Bett & Bike
- Spreewälder Fitnessfrühstück

- Radfahren für die Gesundheit





## Kulinarische Kutsch- und Kremserfahrten

### 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.pension-brodack.de · info@pension-brodack.de



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

Briesener Zergogew 18, 15907 Lübben (Spreewald)

Telefon: 01 78 / 1 33 80 94

www.spreewaldtoepferei.de

mail@spreewaldtoepferei.de

Öffnungszeiten: Mo u. Mi 10 - 16 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr



### Werkstatt für Sorbische Eier, Bärbel Lange

Ehm-Welk-Straße 45

03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 01 62 / 7 07 63 37

www.sorbische-eier.de

kontakt@sorbische-eier.de



### Modellbau/ Souvenirartikel Garz

Bathower Straße 16

03205 Calau, OT Bathow

Telefon: 03 54 39 / 2 65

horst.garz@web.de





Der Spreewald ist eine einzigartige Kultur- und  
Genussregion und fasziniert mit seiner Naturlandschaft.

### 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



**Reisen in den Spreewald?**  
**Alle Informationen und Reiseangebote**  
**erhalten Sie beim Tourismusverband Spreewald.**



### Unsere Services für Sie:

- Geschäftsstelle des Tourismusverbandes Spreewald mit kostenfreien Informationsbroschüren zum gesamten Spreewald und persönlicher Beratung
- Für Gäste: Erstellung von Angeboten zu Unterkünften, Gruppenreisen, Tagesausflügen und allen Reiseprogrammen im Spreewald
- Planung und Organisation von Teamevents, Betriebsausflügen, Tagungen, Incentives, Weihnachtsfeiern etc.
- Kostenfreie Zimmervermittlung für die gesamte Region
- Vermittlung von geführten Touren, Stadt- und Naturführungen sowie Reisebegleitungen in Deutsch und Englisch (weitere Sprachen auf Anfrage)
- Verkauf von Veranstaltungstickets
- Souvenirshop und Besucherbereich mit Kaffeeverkauf

**Weitere Reiseangebote erhalten Sie auf der Internetseite**  
**www.spreewald.de.**

**Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gern.**

Weitere Anbieter von zertifizierten  
Produkten und Dienstleistungen



### Agrargenossenschaft Radensdorf e.G.

An der Bukoitzta, 15907 Lübben

Tel.: 0 35 46 / 27 60 20

### Agrargenossenschaft „Unterspreewald“ eG

Lübbener Straße 7 a  
15913 Märkische Heide,  
OT Dürrenhofe

Tel.: 03 54 72 / 2 03

### Angerhof Bischdorf

Dorstraße 14a  
03222 Lübbenau, OT Bischdorf

Tel.: 0 35 41 / 87 17 77

### „Aueroxenreservat“ Spreeaue GmbH

Dissener Straße 29  
03055 Cottbus-Sielow

Tel.: 03 55 / 87 07 42

### Bäuerliche Produktionsgemein- schaft Saßleben GmbH & Co.KG

Mloderstraße 22A, 03205 Calau

Tel.: 0 35 41 / 71 24 95

### Bio-Landhof

#### Fam. Gullasch

Milkersdorfer Str. 2  
03099 Kolkwitz, OT Babow

Tel.: 03 56 03 / 6 00 46

### Biohof Schöneiche

Schöneiche 11  
15938 Steinreich, OT Schöneiche

Tel.: 03 54 52 / 1 57 21

### Ernst Krügermann GmbH & Co. KG

Kampe 5, 03222 Lübbenau

Tel.: 0 35 42 / 23 58

### Fa. Frank Schäfer (Teelädchen)

Gerichtsstraße 9, 15907 Lübben

Tel.: 0 35 46 / 18 63 10

### Fehrower Agrarbetrieb GmbH

Schmorgower Str. 18  
03096 Schmorgow-Fehrow,  
OT Fehrow

Tel.: 03 56 03 / 2 16

### Fischer Richter

Lindenstraße 29  
15913 Märkische Heide,  
OT Alt Schadow

Tel.: 03 54 73 / 7 07

### Gemüsebau Krause/Zasowk

Dissener Weg 7  
03055 Cottbus, OT Sielow

Tel.: 03 55 / 82 40 68

### Gemüsebau Lindorf

Am Wehr 7A  
15910 Unterspreewald, OT Leibsch

Tel.: 03 54 73 / 8 09 92

### Gemüsebaubetrieb

#### „Spreewald“

Lübbener Straße 30  
03222 Lübbenau, OT Klein Radden

Tel.: 03 54 56 / 51 03

### Gemüsebetrieb Dirk Richter

Klessower Dorfstraße 3  
03222 Lübbenau,  
OT Klein Klessow

Tel.: 0 35 42 / 4 54 03

### Golbener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG

Am Klinkenberg 1, 15938 Golßen

Tel.: 03 54 52 / 38 60



**Hofladen, Fleisch- und  
Wurstwaren Frank Trogisch**

Altdöbener Landstraße 2  
03229 Luckaitztal, OT Muckwar

**Tel.: 03 54 34 / 66 93 88**

**Tel.: 03 54 34 / 1 28 37**

**JUNG-Agrar-GbR**

Gutshof 3, 15926 Luckau

**Tel.: 0 35 44 / 28 27**

**Knösels Gemüse-Erzeugung  
GmbH & Co. KG**

Golßener Straße 35  
15938 Kasel-Golzig

**Tel.: 03 54 53 / 67 93 33**

**Gurkenhof Frehn**

Schöneiche 11  
15938 Steinreich, OT Schöneiche

**Tel.: 03 54 52 / 1 57 21**

**Holländer Windmühle**

Laasower Straße 11a, 15913 Straupitz

**Tel.: 03 54 75 / 1 69 92**

**Hobby-Imkerei Andi Neumann**

Am Utzenteich 1  
15938 Golßen, GT Landwehr

**Tel.: 01 71 / 2 71 62 90**

**Imkerei Dieter Dziumbla**

Wendenkönigstraße 9  
03096 Burg

**Tel.: 03 56 03 / 8 74**

**Imkerei Carl-Heinz Klinkmüller**

Lübbenauer Straße 34, 15926 Luckau

**Tel.: 0 35 44 / 23 70**

**Hobby-Imkerei Kläge**

Zieckauer Straße 1  
15926 Luckau, OT Rüdingsdorf

**Tel.: 0 35 44 / 36 00**

**Imkerei Maik Schiemenz**

Straße der Einheit 10  
15926 Heideblick, OT Beesdau

**Tel.: 01 73 / 3 70 85 66**

**Hobby-Imkerei Neumann**

Schlossstraße 3  
15910 Rietzneuendorf-Staakow

**Tel.: 03 54 77 / 3 88**

**Imkerei Zeidler**

Dammstraße 7B  
15913 Märkische Heide,  
OT Kuschkow

**Tel.: 03 54 76 / 4 68**

**Kahnfährmann Mike Böttcher**

Dorfstraße 53  
15910 Schlepzig

**Tel.: 0 35 46 / 22 58 20**

**Kahnfahrten**

**Andreas Schade**  
An der Lischka 3  
03222 Lübbenau, OT Lehde

**Tel.: 01 74 / 7 36 48 35**

**Kahnführunternehmen**

**Fam. Fischer**  
Dammstraße 8  
15910 Schlepzig

**Tel.: 03 54 72 / 2 97**

**Kunella Feinkost GmbH**

Briesener Straße 40  
03046 Cottbus

**Tel.: 03 55 / 2 31 51**

**Landwirtschaftsbetrieb**

**Uwe Schreiber**  
Schmorgower Straße 7  
03096 Burg

**Tel.: 03 56 03 / 6 04 69**



**Lebenshilfe Werkstätten**

**Hand in Hand g GmbH  
Spreewald Kräuterei**

Buhleguhrer Str. 17  
03096 Burg

**Tel.: 03 56 03 / 18 90 37**

**Willi Markus Spreewälder  
Konserven GmbH & Co. KG**

Lange Straße 17  
03222 Lübbenau

**Tel.: 0 35 42 / 23 29**

**Milchschaafhof Jarick**

Kastanienallee 9  
03099 Kolkwitz,  
OT Kackrow

**Tel.: 03 56 04 / 4 05 16**

**Müller GmbH & Co. KG  
Spreewälder Gemüsekonserven**

Stottoff 12/13  
03222 Lübbenau

**Tel.: 0 35 42 / 22 68**

**Fa. Steffen Nissel,  
Spreewälder Gurkeneinlegerei  
und Handel**

Lange Straße 22  
03222 Lübbenau

**Tel.: 0 35 42 / 37 12**

**Peitzer Fischmarkt**

Am Teufelsteich 1  
03185 Peitz

**Tel.: 03 56 01 / 3 17 69**

**Schillebold GmbH**

Hüttenwerk 1  
03185 Peitz

**Tel.: 03 56 01 / 71 99 24**

**Spreewald-Feldmann  
GmbH & Co. KG**

Majoransheide 14  
15907 Lübben

**Tel.: 0 35 46 / 27 45-0**

**Spreewald-Garten  
GmbH & Co. KG**

Majoransheide 14  
15907 Lübben

**Tel.: 0 35 46 / 27 45 27**

**Spreewald-Info.de**

**André Friedrich**  
Bahnhofstr. 15, 03096 Burg

**Tel.: 03 56 03 / 75 95 60**

**Spreewaldhof Niewitz**

Dorfstraße 112  
15910 Bersteland, OT Niewitz

**Tel.: 03 54 74 / 36 99 35**

**Spreewaldfisch Verarbeitungs-  
und Vermarktungsgesellschaft  
mbH**

Lindenstraße 15  
03226 Vetschau, OT Raddusch

**Tel.: 03 54 33 / 7 89 15**

**Spreewälder Hirsemühle**

Gewerbering 5  
03099 Kolkwitz, OT Krieschow

**Tel.: 03 56 04 / 6 46 22**

**Spreewaldstolz Konserven Obst-  
und Gemüseverarbeitung GmbH**

Majoransheide 14, 15907 Lübben

**Tel.: 0 35 46 / 4 79 52**

**Spreewälder Senfmanufaktur**

Auf den Kaupen 6-7  
03222 Lübbenau, OT Lehde

**Tel.: 0 35 42 / 4 78 97**



**Spreewälder Spezialitäten-  
versand**

Brauhausgasse 3, 03222 Lübbenau  
Tel.: 0 35 42 / 40 56 00

**Spreewälder Spirituosen-  
manufaktur**

Eichenstraße 1a  
03058 Neuhausen, OT Laubsdorf  
Tel.: 03 56 05 / 42 90 19

**Teichwirtschaft**

**Fürstlich Drehna GbR**

Alte Calauer Straße 18  
15926 Luckau, OT Fürstlich Drehna  
Tel.: 03 53 24 / 4 43 o. 3 85 19

**Teichwirtschaft Stradow**

Stradow Dorfstraße 31  
03226 Vetschau, OT Stradow  
Tel.: 03 54 33 / 59 44 92

**VERDIE GmbH Turnow  
Landfleischerei**

Frankfurter Straße 1  
03185 Turnow-Preilack  
Tel.: 03 56 01 / 8 95 78

**Vetschauer Wurstwaren GmbH**

Bahnhofstraße 44  
03226 Vetschau  
Tel.: 03 54 33 / 58 80

**Wildhaltung Kuppina**

**Jörg Luttosch**

Schlobstr. 44  
03099 Kolkwitz, OT Milkersdorf  
Tel.: 01 79 / 9 79 28 18

**www.spreewald-praesente.de**

Gubener Straße 19, 03042 Cottbus  
Tel.: 03 55 / 28 91 32 30

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](mailto:info@spreewaldverein.de)

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



## Standorte im Spreewald



### Der Dürrenhofer Spreewald-MARKT®

Agrargenossenschaft Unterspreewald e.G.

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

Saisonal geöffnet von Anfang April bis Ende Oktober



### Spreewald-MARKT®

Göritzer Agrar GmbH

Mühlenweg 8, 03226 Vetschau/Spreewald, OT Göritz

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

November - Februar, Mo. - Fr.: 8 - 16 Uhr





**Spreewald-MARKT® der Kanow-Mühle**

Kanow-Mühle 1, 15938 Golßen, GT Sagritz

**Mo. - Fr.: 8 - 17 Uhr**

Rund um die Uhr – Bestellmöglichkeit im Online-Shop:

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



**Spreewald-MARKT® Köriser Bio-Oase**

Birkenstraße 1, 15746 Groß Köris, OT Klein Köris

**Mo. - Mi., Fr. 15 - 20 Uhr, Sa. 8 - 20 Uhr**

Do: Lieferung von Wochenkisten (auf Bestellung) Tel.: 01 77 / 3 68 16 01  
auch Catering- und Partyservice



**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**



**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**



**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](http://www.schwerdtners-spreewaldmarkt.de) · [www.gurken-kaufen.de](http://www.gurken-kaufen.de)



**Spreewald-MARKT® Turnower Landfleischerei GmbH**

Lübbener Straße 57, 15913 Straupitz

**Mo. - Fr.: 7 - 18 Uhr**

**Sa.: 7 - 12 Uhr**



**Spreewald-MARKT® Turnower Landfleischerei GmbH**

Frankfurter Straße 1 · 03185 Turnow-Preilack

**Mo.: 7 - 14 Uhr**

**Di. - Fr.: 7 - 17 Uhr**

**Sa.: 8 - 11 Uhr**



**Spreewald-MARKT®**

**Vetschauer Wurstwaren GmbH**

Bahnhofstraße 44 · 03226 Vetschau/Spreewald

**Mo. - Fr.: 8 - 18 Uhr, Sa.: 8 - 12 Uhr**





## Milchtankstellen 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 7.00 - 20.00 Uhr

**Landwirtschaftlicher Zuchtbetrieb Lühmann**  
Am Dorfanger 16, 15910 Bersteland, OT Reichwalde

**Tel. 03 54 74 / 3 66 82**  
www.lzb-luehmann.de · lzbluehmann@portal-rind.de



Öffnungszeiten täglich Montag bis Sonntag von 5.00 - 21.00 Uhr

## Regionale Produkte aus Verkaufsautomaten



**Agrargenossenschaft „Spreetal“ e.G.**  
Berliner Chaussee 1, 15910 Unterspreewald, OT Neu Lübbenau

**Telefon: 03 54 73 / 8 17 70**  
info@scheunenherberge.de



„Hofmarkt“ 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 · lzbluehmann@portal-rind.de

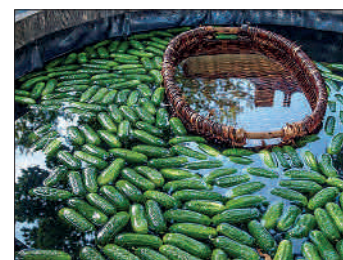


Öffnungszeiten täglich Montag bis Sonntag von 5.00 - 21.00 Uhr



Die besondere Qualität der Spreewälder Gurken ist zum einen auf die spezifische Struktur des Bodens, die Zusammensetzung des Wassers sowie die mikroklimatischen Bedingungen der Region zurückzuführen. Andererseits garantieren überlieferte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, den unnachahmlichen Geschmack.

Traditionell werden nur frische Zwiebeln, Kräuter und Gewürze für das Einlegen der feldfrisch angelieferten Gurken verwendet. Das Verhältnis von wenig Säure und vielen Kräutern verleiht den Spreewälder Gurken einen einzigartig würzig-milden Genuss.



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

Das erfordert die Einhaltung strenger Richtlinien und Qualitätsparameter, die von unabhängigen Prüfern kontrolliert werden. Das g.g.A.-Siegel und die Dachmarke Spreewald garantieren, dass der Verbraucher ausschließlich Gurken aus dem Spreewald, die nach traditionellen Rezepten verarbeitet wurden, erwirbt.

Wer die Spreewälder Gurken anbaut, verarbeitet und weitere Informationen u.a. zum „Spreewälder Meerrettich“ als zweites Leitprodukt der Region erfahren Sie auf

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





# „Spreewälder Gurkentag“ in Golßen

Herzlich willkommen zum großen Erlebnismarkt mit regionalen Erzeugnissen am zweiten August-Wochenende!



Frischemarkt, Spezialitäten und Köstlichkeiten, historische Arbeitsweisen, traditionelles Handwerk & sorbisches Brauchtum, Krönung des Spreewälder Gurkenkönigs-paares u.v.m.

Infos: [www.spreewaldverein.de](http://www.spreewaldverein.de)

## Schauen Sie zu beim Einlegen der Spreewälder Gurken!

Produktionsbesichtigung am Samstag des Gurkentages



**Spreewaldkonserve Golßen GmbH**

Bahnhofstraße 1, 15938 Golßen

Telefon: 03 54 52 / 38 90 · Fax: 03 54 52 / 7 07

[www.spreewaldhof.de](http://www.spreewaldhof.de) · [info@spreewaldhof.de](mailto:info@spreewaldhof.de)

## Spreewaldhof – der Heimathof für Gurkenfans

**Besuchen Sie unseren Spreewaldhof-Werksverkauf**

Mo. - Mi.: 14 - 17 Uhr · Do - Fr: 10 - 13 Uhr

Am Spreewälder Gurkentag haben wir auch

Sa. und So.: 10 - 18 Uhr geöffnet.

Oder unter [www.spreewaldhof.de](http://www.spreewaldhof.de) online bestellen.