

Spreewaldfreuden

Weit mehr als ein Gurkenparadies





Die romantische und wunderschöne, grüne Spreelandschaft mit ihren vielen Verzweigungen steht für Erholung pur, egal ob man sich selbst sportlich betätigt und es wie **Martina Tschirner** mit dem Paddel versucht oder sich auf einem Kahn vorwärts bringen lässt. Doch irgendwann kommt der Hunger. Auch dafür ist im Spreewald gut gesorgt.

Im Sommer 1859 war es, als Theodor Fontane (1819–1898) von Berlin nach Lübben reiste und sich bei einer Kahnfahrt vom Spreewald verzaubern ließ. Und der ist auch heute, mehr als 150 Jahre später, immer noch etwas ganz Besonderes. Nicht umsonst ist das nur gute hundert Kilometer von Berlin entfernte Gebiet im Südosten Brandenburgs seit 1991 UNESCO Biosphärenreservat. Bevor das kleine Wunder nach der Eiszeit entstand, schlängelte sich die Spree noch durch dichten Urwald, teilte sich dann aber in ein fein gegliedertes Netz und ließ eine in ganz Europa einzigartige Landschaft entstehen.

Der Sage nach war jedoch der Teufel höchstpersönlich an der Entstehung des Spreewalds beteiligt. Als er vor langer Zeit mit seinem Ochsespann das Bett der Spree pflügte, war er schon ein gutes Stück vorangekommen, doch die beiden Zugtiere zeigten sich müde und wollten nicht mehr so recht. Das passte dem Leibhaftigen gar nicht. Wutentbrannt warf er seine Mütze nach den Rindviechern und schrie sie an: »Dass euch verdammtes, faules Vieh doch meine Großmutter hole!« Diese Aussicht soll die Tiere so sehr erschreckt haben, dass sie mitsamt dem Pflug kreuz und quer davonliefen. Statt eines ordentlichen Flussbettes rissen die türmenden Ochsen ein Delta von 350 Wasserläufen mit mehr als 500 Kilometern Länge in die Landschaft.

Heute teilt sich die Landschaft in den kleineren Unterspreewald im Norden und den größeren, südlichen Oberspreewald. In der Mitte vereinigt sich die Spree kurz in Lübben, der Kreisstadt des Landkreises Dahme Spree in der Niederlausitz. Oder auch »Lubin«, wie Lübben auf Niedersorbisch heißt. Und tatsächlich

wird im Spreewald – oder »Blöta« für »die Sümpfe« – auch immer noch niedersorbisch gesprochen. Und geschrieben, zu entdecken beispielsweise auf allen Ortsschildern. Nach der großen Völkerwanderung im 6. Jahrhundert ließen sich hier zuerst slawische Siedler nieder, die Sorben bzw. Wenden. Durch ihre Bräuche sowie die bunten Trachten mit den kompliziert gesteckten Kopftüchern prägten sie den Spreewald vor allem als Kulturlandschaft. Die Trachten sind noch heute an Festtagen zu bewundern – und werden sogar von jungen Frauen immer wieder stolz getragen.

Kulinarisch berühmt ist die Region durch ihre eingelegten Spreewälder Gurken geworden, die mit dem »g.g.A.-Siegel« der EU für eine geschützte geografische Angabe protzen dürfen. Das im Übrigen auch dem Spreewälder Meerrettich verliehen wurde. Und dann ist da ja auch noch das Spreewälder Leinöl, das mich persönlich schon mein Leben lang begleitet. Aber dazu später mehr.

Nicht zu übersehen ist auf jeden Fall, dass das Wort »Spreewald« als vielversprechende Marke benutzt wird. »Aber nicht alles, was so heißt, hat unbedingt etwas mit Natur und Handwerk zu tun«, merkt Arno Glauch, Convivienleiter von Slow Food Lausitz, skeptisch zum Gemüsegarten Brandenburgs an.

Traditionsgasthäuser

Welches ist die älteste Gaststätte im Spreewald? Darüber hat sich Peter Franke, lukullischer Botschafter der Region in seinem Buch »Spreewald kulinarisch – Rezepte und Gasthäuser« Gedanken



»Und daß dem Netze dieser Spreekanäle
Nichts von dem Zauber von Venedig fehle,
Durchfurcht das endlos wirre Flußrevier
In seinem Boot der »Spreewalds-Gondolier««

Theodor Fontanes Einführung für seinen Reisebericht »In den Spreewald«



Idylle pur ist die in Europa einzigartige Spree-waldlandschaft und am schönsten vom Wasser aus zu erleben (Foto S.18 und oben). Dass die sorbische Kultur lebendig ist, beweisen die noch heute an Festtagen mit Stolz getragenen Trachten (unten).



Traditionsgasthaus mit mehr als 300 Jahren Geschichte und beliebtes Ziel für Radler: Die Dubkow-Mühle (rechts). Marco Giedow aus der »Speisenkammer« ist frisch gekürter Brandenburger Meisterkoch (unten).



gemacht. Mehr als 100 Jahre alt sind die von ihm porträtierten Ausflugslokale. Eines davon ist die »Dubkow-Mühle« in Leipe, erste Anlaufadresse unseres kulinarischen Ausflugs von Berlin aus. Noch ist Anfang April kaum etwas los im wirklich idyllisch gelegenen Biergarten. Aber er ist geöffnet, wir können im Freien sitzen. Und ein bisschen weiter draußen sehen wir auch die Mühle, mit der jedoch seit 1919 kein Korn mehr gemahlen wird. Vor mehr als 300 Jahren erhielt der Müller Georg Schrammer die Erlaubnis, in dem damals noch unbewohnten Ort Dubkowa eine Wassermühle zu bauen. Gut drei Jahrzehnte später wurde das Schankrecht verliehen. Seit den Zwanzigern gehört die »Dubkow-Mühle« Familie Konzack, heute immer noch.

Auf einer Tafel entdecken wir das Tagesangebot Hecht in Spreewald-Sauce – au ja! Dauert zwar ein halbes Stündchen mit der Zubereitung, warnt uns die Bedienung, aber das sollte eigentlich ein Zeichen für frische Zubereitung sein. Und der Fisch käme auch aus Spreegewässern, wird uns versichert. Also zugegriffen. Serviert mit Gurkensalat und Salzkartoffeln erleben wir unser erstes kleines Spreewaldglück.

Mindestens 100 Jahre, wahrscheinlich aber viel mehr, hat die »Kolonieschänke« in Burg auf dem Buckel. Dem ersten Biorestaurant im Burger Spreewald ist seine lange Geschichte bereits von außen anzusehen. Wir haben schon ein paar Tage zuvor für abends einen Tisch bestellt, die Karte auf der Website las sich gut, auch die Lieferanten waren aufgeführt. Zu dem Traditionsgasthaus gehört sogar eine eigene kleine Landwirtschaft mit Kräuterpflanze.

Was für eine Überraschung, als wir den Gastraum der von außen kaum neugierig machenden »Kolonieschänke« betreten: einladende

Gastlichkeit auf dem rundum gehenden Balkon, und dann gleich Lust auf ein üppiges Gelage eine Etage tiefer. Die Speisekarte des Biorestaurants hat seit dem Blick auf die Website gewechselt, liest sich aber ebenfalls vielversprechend. Wir entscheiden uns für knackig-frisches Kohlrabi-Carpaccio mit Lachs, dann ein Sauerkrautsüppchen mit gebratener Blutwurstscheibe, großartiges Rinderfilet mit Kartoffelbaumkuchen, Sauerkirschsauce und Gemüse. Und schwelgen den Abend über. Dazu trägt unbedingt auch der nette Service bei.

Brandenburger Meisterkoch

Dass Spreewälder Küche auch über ihre Grenzen hinaus für Furore sorgen kann, hat im letzten Jahr Marco Giedow vom Restaurant »Speisenkammer« in Burg bewiesen. Bereits zum zweiten Mal wurde der Küchenchef als Brandenburger Meisterkoch ausgezeichnet, von der Berliner Jury gab es großes Lob für seine »moderne und fantasievolle Brandenburger Küche«. Die war auch dem letzten Gault Millau 15 von 20 Punkten wert. Damit gehört die »Speisenkammer« im Ferienhof Spreewaldromantik zu den

besten Restaurants Brandenburgs. Kochen gelernt hat Giedow übrigens im »Goldenen Hahn« in Finstertal, vom Örtchen Burg gerade mal etwa 50 Kilometer entfernt und als Empfehlung im Slow Food Genussführer auch einen Abstecher wert.

Trotz regen E-Mail-Verkehrs mit Marco Giedow im Voraus klappt es während unseres kurzen Spreewaldtrips nicht, selbst beim Brandenburger Meisterkoch einzukommen. Nach Produzentenempfehlungen frage ich ihn dennoch. »Meine treuesten und liebsten Produzenten sind der Gemüsehof Baronick und der »Slawische Hof«





Tagesgericht in der »Dubkow-Mühle«: Hecht in heller Spreewaldsauce, dazu selbstverständlich Gurkensalat.

in Eichow für Leinöl – aus Spreewälder Bioleinsaat!«, kommt prompt seine Antwort, wie immer mit Spreewaldgrüßen.

Kanutour mit Hindernissen

Am zweiten Tag lockt das Wasser. In einen Kahn einzusteigen und sich auf den vielen Kanälen durch die Natur staken zu lassen oder ein Kanu mieten und selbst aktiv werden? Ein bisschen Sport ist immer gut. Hier gibt es in fast jeder Ecke die Möglichkeit, sich Boote zu mieten und loszupaddeln, in unserer Unterkunft in Burg empfiehlt man uns den Spreewaldhafen Waldschlösschen etwas außerhalb, weil der so schön liegt. Mit dem Verleiher vereinbaren wir zwei Stunden, er zeigt uns auf einer Karte die entsprechende Route – »locker zu schaffen in dieser Zeit« –, wir steigen vorsichtig ein, jeder bekommt ein Paddel in die Hand und los geht's.

Und es ist wirklich ein Traum, durch den langsam grün werdenden Spreewald zu gleiten. Jedenfalls in den ersten beiden Stunden. Denn an irgendeiner Abzweigung müssen wir die falsche Richtung gewählt haben und finden zunächst nicht zurück. Alles in allem dauert unser Ausflug auf dem Wasser ganze vier Stunden, bis wir wieder etwas entnervt am Waldschlösschen einlaufen...

Biokäse direkt vom Hof

Den wunderbaren Käse vom Gut Ogrosen habe ich schon im Herbst 2014 auf einem Markt der »Cheese Berlin« in der Markthalle Neun kennengelernt. Gerade war die Brandenburger Milch- & Käsestraße eröffnet worden, die ökologische Höfegemeinschaft im südlichen Spreewald gehört mit dem Milchschaafhof Schafgarbe und dem Ziegenhof dazu. Also auf nach Vetschau, um den Hof anzuschauen und im Hofladen einzukaufen.

Noch ein weiterer Betrieb, eigenständig wie die drei anderen, gehört zur Höfegemeinschaft, der Biogarten Sonnentau. Anfang April ist dort noch nicht viel zu sehen. Dafür machen die Milchziegen im Stall gleich links neben dem Hofladen lautstark auf sich aufmerksam, bei insgesamt 60 Tieren nicht zu überhören. Na klar, sie wollen auch besucht werden! Überhaupt freut man sich auf

HECHT IN SPREEWALDSAUCE

Zutaten: 1 küchenfertiger Hecht (ca. 2,5 kg), Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Bund Suppengemüse, 50 g Butter, 5-8 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 klein gehackte Zwiebel, 1 Schuss Weißwein, 250 ml Malzbier, 3-4 Tropfen Essig, ca. 400 g Fisch (Hecht, Zander, Weißfisch), 100 g saure Sahne, 100 ml süße Sahne, 100 g Schmand, 3 EL Mehl, 1 Eigelb.

- Zuerst den Hecht zubereiten: den Fisch abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Suppengemüse putzen und in kleine Würfel schneiden.
- Eine Fettform buttern und darin das Suppengemüse verteilen. Den Hecht mit der Bauchseite auf das Gemüsebett setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 – 180 °C 50-55 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit einen Fischeisud zubereiten: Dafür 2 Liter Wasser mit Pimentkörnern und Lorbeerblatt, Zwiebel, Wein, Malzbier und Essig in einem Topf mischen und zum Kochen bringen, eine Stunde kochen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen, nun 400 g Fisch so einlegen, dass der ganz mit Flüssigkeit bedeckt ist. Nicht mehr kochen, sondern 10 – 14 Minuten garziehen lassen. Den Fischeisud durch ein Sieb passieren.
- Für die Spreewaldsauce saure und süße Sahne mit Schmand verrühren und 2 EL Mehl zum Andicken einrühren. Diese Mischung dem Fischeisud löffelweise zugeben. Zum Verfeinern das Eigelb mit noch einem EL Mehl verrühren und zur Sauce geben.
- Den Hecht mit der Spreewaldsauce anrichten. Der Spreewälder isst dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat.

Rezept aus »Spreewald kulinarisch. Rezepte & Gasthäuser« von Peter Becker und Peter Franke, edition limosa 2015, 19,90 Euro.

Wer Richtung
Mündung paddelt,
kommt nach
145 Kilometern
dort an, wo die
Spree die Berliner
Havel trifft (rechts).
Wildkräuterprofi
Peter Franke ist
kulinarischer
Spreewald-Botschafter (unten).



Gut Ogrosen über Gäste, die sich auf den Höfen umschaun und die Menschen dort kennenlernen wollen: bei einem Spaziergang über die Anlagen, bei einer der Veranstaltungen wie dem Hoffest der ökologischen Gemeinschaft oder im Hofladen – im Sommer auch bei Kaffee und Kuchen.

Im Laden steht Silke Schober an der Theke und lässt uns Bergkäse und verschiedene junge Hofkäse probieren. Pur und auch gewürzt, beispielsweise mit Bockshornklee oder Schwarzkümmel und Chili. Alle Sorten schmecken und so nehmen wir auch von jeder ein Stückchen mit. In der Fleischvitrine nebenan lachen uns geräucherte, dünne Knacker an, drei davon landen ebenfalls im Einkaufsbeutel. Denn geschlachtet wird auch auf dem Gut, der nächste Termin, an dem Fleisch bestellt werden kann, ist schon angeschlagen. Ach ja, das von Marco Giedow empfohlene Leinöl entdecken wir ebenfalls im Hofladen.

Flüssiges Gold

Kornmühle, Ölmühle, Sägemühle. »Glück zu!« heißt es mit traditionellem Müllergruß in Straupitz, wo Europas letzte produzierende Holländer-Windmühle noch dreifach in Betrieb ist – und besichtigt werden kann. Erbaut wurde sie 1885, eine Leinölpresse gibt es seit 1910. Die interessiert uns natürlich besonders und damit die Herstellung von Leinöl, dem flüssigen Gold des Spreewalds.

Fachmann Hans-Joachim Haluscheck zeigt, wie das in Straupitz geht: Die Leinsaat wird zunächst gemahlen und dann mischt der Leinölprofi sie mit Wasser. Diese Mischung röstet er 30 Minuten bei 70 Grad, bevor sie in die alte Presse von 1930 kommt. Mit einem Druck von 300 bar entstehen dann aus 10 Kilogramm Leinsaat 2,5 Liter Leinöl mit wunderbar nussigem Geschmack. Und bei einer Presstemperatur von nur 25 Grad in kaltgepresster Qualität. Auf meine Frage, wie Leinöl in großen Mengen hergestellt werde, erklärt Haluscheck: »Mit modernen, konventionellen Schneckenpressen, bei Temperaturen bis zu 70 Grad. Da kann niemand mehr von kaltgepresstem Leinöl sprechen!«

Fünf Wochen ist das frisch-gepresste Leinöl haltbar. Wegen der geringen Produktionsmengen ist es nur im angeschlossenen Mühlenladen zu kaufen und kommt sonst nicht in den Handel. Dort sitzen inzwischen schon die ersten Mittagsgäste, getreu dem Motto »Was macht den Spreewälder stark? Kartoffeln, Leinöl und Quark«. Auch als Berliner in liebe ich dieses einfache Essen heute noch!

Der Spreewaldkoch liebt Giersch

»Der beste Rat ist der Vorrat, wir müssen wieder mehr Vorräte herstellen«, ist einer der ersten Sätze von Peter Franke, Spreewaldkoch und Kräutertexperte. Wir haben uns für einen Workshop mit Wildkräutern in seiner Kräuter-



Sorben und Wenden

Die Sorben gehören zu den vier anerkannten Minderheiten in Deutschland, neben den Dänen, den Friesen sowie den Sinti und Roma. Laut Schätzung des sorbischen Instituts bekennen sich heute etwa 60 000 deutsche Staatsbürger zu ihren sorbischen Wurzeln – davon zwei Drittel in der sächsischen Oberlausitz, der Rest in der Niederlausitz im Südosten Brandenburgs, also auch dem Spreewald. Rund 7 000 Lausitzer sprechen noch aktiv das mit dem Polnischen verwandte Niedersorbisch, lassen sich aber aus ihrer Tradition heraus zum Teil lieber als Wenden bezeichnen.

Die sorbische Kultur wird von Tanzgruppen und bei vielen Festen lebendig gehalten, vor allem an Ostern pflegen viele Sorben in farbenfrohen Trachten ihre Bräuche wie Osterreiten oder Eierkullern. Die sorbische Küche ist aus dem Angebot der Region entstanden, dazu gehören die sorbische Hochzeitssuppe mit Fleisch und Eierstich, aber auch Plinsen, also Pfannkuchen aus Hefe- oder Eierkuchenteig sowie Fischgerichte.

manufaktur angemeldet. Aber Brennnessel, Gänseblümchen und Gundermann einmachen? Zehn Wildkräuter hat der Spreewaldkoch für uns ausgesucht und stellt sie uns vor: dass Brennnessel gut in Smoothies schmeckt, wir von der Taubnessel nur die süßen lila Blüten nehmen sollen, weil die Blätter nicht schmecken, Spitzwegerich sich als Pflaster und für Sirup eignet, Gundermann unter Bäumen wächst. Und sich fast alle Kräuter auch als Tee eignen.

Doch Frankes Nummer Eins ist der Giersch. Bis in den Oktober freut er sich über das üppig wuchernde, aber dafür vielseitige »Unkraut«, das so manchem Hobbygärtner eher graue Haare beschert. Doch wer nur einmal die Gierschlimonade des Wildkräuterkochs probiert hat, wird sich über Pflänzchen im Garten bestimmt nicht mehr ärgern. Peter Franke gibt dafür zehn Stängel Giersch und eine Ranke Gundermann in einen Liter Apfelsaft, stellt alles drei bis vier Stunden kalt und lässt es durchziehen – köstlich, so die einhellige Meinung aller Workshop-Teilnehmer. Kräuter-Bionade schmeckt kaum anders.

In der Küche der Kräutermanufaktur geht's später ans Schnippeln von Giersch & Co. für Kräuterbutter und -quark, Kräutermeerrettich, Wildkräutersalat mit Apfel- und Kohlrabistücken. Wir legen Bärlauch in Essig und Öl ein – und bekommen zum Ende des Workshops alle eine große Tüte mit unseren Kräuterschätzen für die eigene Vorratskammer. Jetzt nochmal auf's Wasser oder stattdessen ein Fahrrad mieten? Denn radeln lässt es sich im Spreewald auch wunderbar! Beim nächsten Mal, ... dann bleiben wir ganz sicher länger. ●

ganz.
schön.
bunt.


BIO HOTELS

www.biohotels.info



Reif für die Insel?
Rauf auf die Insel!

Dünenhotel Strandeck , D-26465 Langeoog
www.strandeck.de



 **Das Naturhotel Chesa Valisä** ****
BIO & Genuss, Pisten bis zur Haustür, AlpinSPA, Ayurveda, Yoga ... im Kleinwalsertal
Telefon +43 / 5517 5414-0 www.naturhotel.at




Das wird unser Lieblings – Sommer!

Biohotel Panorama *** +39 0473 831186 Mals, Vinschgau www.biohotel-panorama.it	theiner's garten DAS BIOREFUGIUM ***** +39 0473 490880 Gargazon, Meran www.theinersgarten.it	SÜDTIROL 
--	---	--

Empfohlen von
Bioland

besonders.
nachhaltig.
schenken.

Individuelle Gutscheine
und andere tolle Geschenke
der BIO HOTELS gibt es
unter www.biohotels.info

Die Flügel der Holländermühle in Straupitz drehen sich zwar nicht mehr, in Betrieb ist die Dreifachmühle jedoch nach wie vor.



Foto: Carola Sterniczuk

ADRESSEN SPREEWALD

Tipps des Conviviums Lausitz sind mit * gekennzeichnet, Slow Food Unterstützer erkennen Sie am (SFU). Adressen aus dem Slow Food Genussführer sind mit einem + markiert.

ESSEN & TRINKEN

- 1 Kolonieschänke ***
Erstes Biorestaurant mit Hotel im Spreewald mit täglich neuem Menü, große vegetarische Auswahl, Brot & Brötchen, Kuchen & Torten aus eigener Bäckerei.
Ringchaussee 136, 03096 Burg,
Tel 035603. 68 50,
→ www.kolonieschaenke.de
- 2 Speisenkammer ***
Marco Giedow ist Brandenburger Meisterkoch 2015 und kocht im traditionellen Spreewaldofen im Ferienhof Spreewaldromantik.
Waldschlösschenstr. 48, 03096 Burg,
Tel 035603. 75 96 59,
→ www.ferienhof-spreewaldromantik.de
- 3 17fuffzig**
Gourmetküche im »Hotel zur Bleiche«, ausgezeichnet mit einem Michelinsterne und zwei Gault-Millau-Hauben – gehobene Preise.
Bleichestr. 16, 03096 Burg, Tel 035603. 620,
→ www.bleiche.de/de/17fuffzig
- 4 Landgasthof & Hotel Zum Stern ***
Spreewaldkoch Peter Franke hat die Spreewälder Kräutermanufaktur ins Leben gerufen und bietet Kräuterwanderungen an.
Burger Str. 1, 03096 Werben, Tel 035603. 660,
→ www.hotel-stern-werben.de,
→ www.spreewald-krautermanufaktur.de
- 5 Spreewaldbahnhof Burg**
Erlebnisgastronomie und Zeitreise in die Vergangenheit im historischen Bahnhofsgelände in Burg (nicht jeder Tourist muss Spaß daran haben) und Kaffeerösterei.
Am Bahnhof 1, 03096 Burg, Tel 035603. 842,
→ www.spreewaldbahnhofburg.de

- 6 Fischerstübchen *+**
im Spreewaldhof Leipe, Genussführer-Tipp für Märkische Fischlokale.
Leiper Dorfstr. 2, 03222 Lübbenau,
Tel 03542. 28 05,
→ www.spreewaldhof-leipe.de
- 7 Dubkow-Mühle**
Spreewälder Traditionsrestaurant mit Biergarten seit 1737, noch bis 1919 klapperte die Mühle am rauschenden Bach.
Dubkow Mühle 1, 03222 Lübbenau OT Leipe,
Tel 03542. 22 97,
→ www.dubkow-muehle.de
- 8 Slawischer Hof**
Familie Melde verarbeitet in der Küche vor allem auf dem Hof produzierte Biozutaten. Und produziert Leinöl aus Spreewälder Bioleinsaat. Spezialangebot: Historische, slawische Menüs ab 20 Personen.
Vetschauer Str. 2, 03099 Kolkwitz/Eichow,
Tel 035604. 643 00,
www.slawischer-hof.de
- 9 Spreewaldbrauerei**
Zwei Biergärten mit rustikalen Speisen und Kuchen vom Blech, einer davon mit eigener Kahanlegestelle, gehören zum Spreewaldresort »Seinerzeit«, s.a. Übernachten.
Geöffnet 12–21 Uhr.
Dorfstr. 53, 15910 Schlepzig, Tel 035427. 66 20,
→ www.spreewaldbrauerei.de
- 10 Goldener Hahn (SFU) +**
Einen Abstecher in die Niederlausitz wert ist die Sterne-Küche von Frank Schreiber. Mit seinen Kreationen will er die Seelen seiner Gäste streicheln.
Bahnhofstr. 3, 03238 Finsterwalde,
Tel 03531. 22 14,
→ www.schreiber-cuisine.de

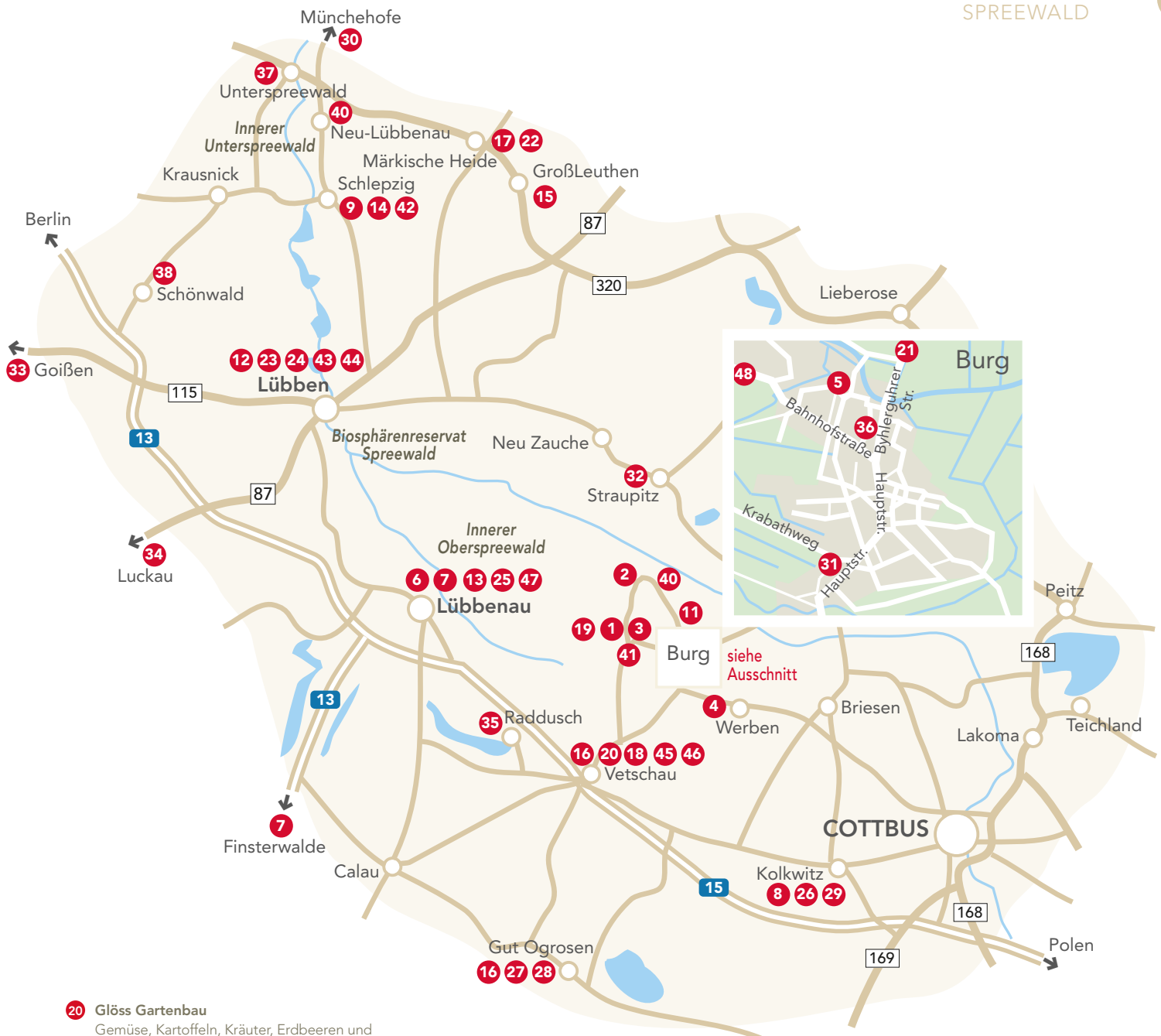
ÜBERNACHTEN

- 11 Seehotel Burg im Spreewald**
Im zugehörigen Wellnessdorf »Arche Noah« bieten vier Saunen, Hallenschwimmbad und im Sommer ein Naturbadepool Entspannung.
Willischza Weg 4, 03096 Burg - Kauper,
Tel 35603. 650,
→ www.seehotel-burg-spreewald.de

- 2 Feriendorf Spreewaldromantik**
s. ESSEN & TRINKEN
- 1 Kolonieschänke**
s. ESSEN & TRINKEN
- 49 Spreewaldtherme**
s. TOURISMUS & FREIZEIT
- 12 Hotel Strandhaus**
Resort & Spa
Ernst-von-Houwald-Damm 16, 15907 Lübben,
Tel 03546. 73 64,
→ www.strandhaus-spreewald.de
- 13 Schloss Lübbenau**
Schlossbezirk 6, 03222 Lübbenau,
Tel 03542. 87 30,
→ www.schloss-luebbenau.de
- 14 Spreewaldresort »Seinerzeit«**
Ehemals Landgasthof »Zum grünen Strand an der Spree«; der komplette Umbau wird Mitte Juli beendet sein. Das neue Restaurant »Feine Küche« ist ab Mitte Mai geöffnet.
Dorfstr. 53, 15910 Schlepzig,
Tel 035472. 66 20,
→ www.seinerzeit.de
- 15 Fischerhof am Groß Leuthener See**
Pension und Ferienhäuser, Angelkarten und Bootsverleih bei Familie Kowalski.
Am See 7, 15913 Groß Leuthen,
Tel 035471. 604,
→ www.spreewaldfischerhof.de

ERZEUGER & EINKAUF

- 16 Gut Ogrosen**
Ökologische Höfegemeinschaft mit Hofladen (Gemüse, Fleisch und Wurst, Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Getreide).
Ogrosener Dorfstr. 36, 03226 Vetschau,
Tel 035436. 218,
Hofladen geöffnet Di 14–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr,
Sa 9–14 Uhr;
www.gut-ogrosen.de
- 17 Landgut Pretschen**
Milch-, Tier- und pflanzliche Produkte nach Demeter-Richtlinien. Gutshof-Führungen.
Am Landgut 2, 15913 Märkische Heide OT Pretschen, Tel 035475. 175 16;
Hofladen geöffnet Di 15–18 Uhr,
Fr 10–12 und 14–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr;
→ www.landgut-prettschen.de
- 18 Biogarten Sonnentau**
Mitglied der Höfegemeinschaft Gut Ogrosen.
Ogrosener Dorfstr. 1, 03226 Vetschau,
Tel 0151. 104 741 38,
→ www.biogarten-sonnentau.de
- 19 Gemüsehof Wilfrid Baronick**
Gurken, Meerrettich, Kartoffeln, Kräuter etc. aus kontrolliertem Anbau. Hofverkauf, Abholmarkt, auf Wochenmärkten, Selbstpflücken von Erdbeeren.
Schwarze Ecke 27, 03096 Burg,
Tel 035603. 889, mobil 0172. 350 26 72,
→ www.gemuesehof-baronick.de



20 Glöss Gartenbau

Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Erdbeeren und Himbeeren aus der Biogärtnerei (Gää).
Reptener Dorfstr. 33, 03226 Vetschau,
Tel 035433. 28 00.

21 Spreewald Kräuterey

Projekt der »Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand« seit März 2016 im Kräutergarten von Spreewaldkoch Peter Franke nach Kriterien des ökologischen Landbaus.
Zusammenarbeit mit Slow Food Lausitz
Byhlegurer Str. 17, 03096 Burg,
Tel 035603. 18 90 37,
→ lebenshilfe-handinhand.de/de/leistungen/spreewald-krauterey.html

22 Dürrenhöfer Markt

der Agrargenossenschaft Unterspreewald
Erntefrisches Obst und Gemüse, Saatgut und Pflanzen auf dem Hofmarkt, Hausmannskost
Mo bis Fr in der Hofküche.
Lübbener Str. 7a, 15913 Märkische Heide
OT Dürrenhofe, Tel 035472. 661 43,
→ www.agrarhandel-duerrenhofe.de

23 Gurken Paule

Gurken nach Spreewälder Originalrezept an zwei Standorten in Lützen:
A Hafen 1, Schlossinsel, 15907 Lützen (Parkplatz gegenüber);
B Hafen 2, Lindenstraße, 15907 Lützen (gleich am Parkplatz),
Tel 03546. 89 81, 03546. 38 11,
mobil 0174. 664 01 17,
→ www.gurken-paule.de

24 Hentschel's

Lützenauer Gurken aus einem mehr als 100 Jahre alten Familienbetrieb, auch andere Sauerkonserven, Säfte und Lohnmosterei.
Wiesenstr. 7, 03222 Lützenau,
Tel 03542. 32 75,
→ www.hentschel-luebbenau.de

25 Meerrettichreibeerei Karl Koal

Dorfstr. 11, 03222 Lützenau OT Lehde,
Tel 03542. 453 56,
→ www.spreewaldmeerrettich.de

26 Ziegenhof Zwölfeichen

Sylvia Mrosk bietet Käse, Eis und Kuchen aus Ziegenmilch sowie Ziegenwurst- und fleischprodukte, alles auch zu probieren bei der Einkehr im zugehörigen »Meck-Café«.
Gulbener Hauptstr. 26, 03099 Kolkwitz,
Tel 035606. 401 83.

27 Ziegenhof am Gut Ogrosen

Mitglied der Höfegemeinschaft Gut Ogrosen;
s. Nr. 16, Tel 035436. 568 00,
→ www.gut-ogrosen.de



- 28 Milchschaafhof Schafgarbe**
Mitglied der Höfegemeinschaft Gut Ogrosen.
Ranzower Str. 7, 03226 Vetschau,
Tel 035436. 41 57,
→ www.gut-ogrosen.de
- 29 Milchschaafhof Jarick**
Kastanienallee 9, 03099 Kolkwitz OT Kackrow,
Tel 035604. 405 16.
- 30 Gläserne Molkerei/Meierei (SFU)**
Produktion von Biomilch und -käse,
Führungen durch die Molkerei mit anschlie-
ßender Verkostung (mit Anmeldung).
Molkereistr. 1, 15748 Münchehofe,
Tel 033760. 20 77 18,
→ [www.glaeserne-meierei.de/
glaeserne-molkerei-munchehofe](http://www.glaeserne-meierei.de/glaeserne-molkerei-munchehofe)
- 31 Burger Leinöl**
Ölmühle von Familie Ballaschk
Hauptstr. 54a, 03096 Burg,
Tel 0355. 290 712 13,
geöffnet Mo bis Fr 8–16 Uhr;
→ www.burger-leinoel.de
- 32 Windmühle Straupitz**
Europas letzte produzierende und zu besichti-
gende Windmühle mit drei Müllereigewerken
unter einem Dach. In der Ölmühle entsteht
Bioleinöl, das es im Mühlencafé zu Pellkartof-
feln und Quark gibt.
Laasower Str. 11a, 15913 Straupitz,
Tel 035475. 169 97,
→ www.windmuehle-straupitz.de
- 33 Kanow-Mühle Sagritz**
Produktion von kaltgepresstem Lein-,
Kürbiskern-, Schwarzkümmelöl und mehr
im Landkreis Dahme-Spreewald.
Kanow-Mühle 1, 15938 Golßen,
Tel 035452. 507,
→ www.kanow-muehle.de
- 34 Edeldomd**
Handwerklich hergestellte Bioschokolade aus
der ganzen Kakaobohne, »bean to bar«.
Zöllmersdorfer Dorfstr. 4, 15926 Luckau,
Tel 03544. 558 91 04,
→ www.edeldomd.de
- 35 Spreewälder Hofladen (SFU)**
Bioleinöl, Spreewaldgurken, Sauerkraut und
mehr aus eigener Produktion.
Schulweg 02, 03226 Raddusch,
Tel 0157. 850 739 41,
→ www.spreewaelder-hofladen.de
- 36 Bäckerei Mieth**
Handwerksbäckerei in dritter Generation
mit Filialen in Peitz und Cottbus, hauseigene
Sauerteigführung.
Hauptstr. 39, 03096 Burg, Tel 035603. 348,
→ www.baeckerei-mieth.de
- 37 Spreewaldbäckerei Conrad**
In der Traditionsbäckerei, die 2012 ihren
100. Geburtstag feierte, wird noch richtig
gebacken, auch nachdem Bäckermeisterin
Liane Rieß den Betrieb übernommen hat.
Hauptstr.25, 15910 Unterspreewald
OT Neu Lübbenau, Tel 035473. 636.

- 38 Bäckerei Kuske**
Liane Rieß backt mit Leib und Seele,
gern auch mit Kindern, aber nie mit Back-
mischungen.
Hauptstr. 9, 15910 Schönwald,
Tel 035474. 36 90 79.
- 39 Spreewaldhonig**
Andreas Petschik aus Schollen ist mit zahl-
reichen Bienenvölkern im Spreewald auf
Wanderschaft und lässt sie die Blütenvielfalt
aus wilden Blumen, Kräutern und Früchten
kombinieren. Seine Honigprodukte verkauft
er in der Region und im Online-Shop.
→ www.spreewaldhonig.com
- 40 Rosenrot & Feengrün**
Marmeladenmanufaktur von Andrea Veltjens.
Ringchaussee 108, 03096 Burg,
Tel 035603. 547,
→ www.rosenrotundfeengrün.de
- 41 Fischereibetrieb Manfred Hönow**
Fischverkauf und Angelkarten.
Lübbener Str. 3, 15910 Neu Lübbenau,
Tel 035473. 659
- 42 Mosterei Jank**
Säfte aus regionalem Stein-, Kern- und
Beerenobst, Lohnmosterei. Historisches
Museum zur Safftherstellung.
Naundorfer Str. 2, 03096 Burg, Tel 035603. 392,
→ www.spreewald-mosterei.de
- 43 Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik**
Prämierter Whisky, Rum, Brände, Liköre -
ebenso Bonbons und Eis, Führungen mit
Verkostung, Lohnbrennen.
Dorfstr. 56 (Spreewaldini-Passage),
15910 Schlepzig, Tel 035427. 65 91 42,
→ www.spreewaldbrennerei.de
- Dachmarke Spreewald**
Der Verein mit dem Gütesiegel »Dachmarke
Spreewald« setzt sich für eine gute Qualität
regionaler Produkte und Dienstleistungen
der Land- und Ernährungswirtschaft ein,
vor allem der Imageprodukte »Spreewälder
Gurken« und »Spreewälder Meerrettich«.
Mit dem Gütesiegel zertifizierte Restaurants
verwenden bei der Zubereitung ihrer Speisen
zum überwiegenden Teil Produkte aus dem
Spreewald.
→ [gutes-preewald.de/
dachmarke-spreewald](http://gutes-preewald.de/dachmarke-spreewald)

MÄRKTE

- 44 Grüner Markt**
Di, 8–14 Uhr;
Postsäule/Breite Straße, 15907 Lübben.
- 45 Lübbener Wochenmarkt**
Mi und Fr, 8–17 Uhr;
Marktplatz, 15907 Lübben.
- 46 Vetschauer Wochenmarkt**
Do, 7–14 Uhr;
Marktplatz, 03226 Vetschau.

TOURISMUS & FREIZEIT

- 47 Tourismusverband Spreewald**
Unterkünfte, Campingplätze, Kahnfahrten,
Kanutouren, Feste.
Raddusch, Lindenstr. 1, 03226 Vetschau,
Tel 035433. 58 10,
→ www.spreewald.de
- 48 Spreewald-Museum**
Ausstellungen zur Geschichte der Spreewald-
region inkl. slawischer Besiedlung und sorbi-
scher Sprache sowie Entwicklung in der DDR,
gehört zum Museum des Landkreises Ober-
spreewald-Lausitz.
Topfmarkt 12, 03222 Lübbenau,
→ www.museum-osl.de
- Wasserwandern im Spreewald**
Mit Paddel und Kajak oder Kanadier durchs
Biosphärenreservat.
→ www.paddelfun.de
- Gurkenradweg**
→ [www.spreewald.de/angebote/
der-gurkenradweg/](http://www.spreewald.de/angebote/der-gurkenradweg/)
- 49 Spreewaldtherme**
Therme und Hotel
Ringchaussee 152, 03096 Burg,
Tel 035603. 188 50,
→ www.spreewald-therme.de
- 50 Spreewelten Bad**
Familienbad, Schwimmen mit Pinguinen,
Saunalandschaft.
Alte Hüttung 13, 03222 Lübbenau,
Tel 03542. 89 41 60,
→ www.spreeweltenbad.de
- Spreewaldorte im Web**
→ www.burgimspreewald.de
→ www.luebben.de
→ www.luebbenau-spreewald.de
→ www.raddusch-spreewald.de
→ www.schlepzig.de
→ www.vetschau.de

VERANSTALTUNGEN – TEILS MIT TRACHTEN

- 51 45. Spreewald- und Schützenfest
in Lübbenau**
30.06.–03.07.2016,
Altstadtviertel, 03222 Lübbenau,
→ www.spreewaldfest.de
- 52 15. Spreewälder Handwerker-
und Bauernmarkt**
09.07.2016, ab 10 Uhr;
Festplatz, 03096 Burg.
- 53 12. Burger Töpfermarkt**
30./31.07.2016, 10–18 Uhr;
Festplatz, 03096 Burg.
- 54 Trad. Schlepziger Dorffest mit Kahnkorso**
06./07.08.2016;
15910 Schlepzig.
- 55 39. Spreewaldfest in Lübben**
16.–18.09.2016;
Innenstadt, 15907 Lübben.