

LANDPARTIE I 2019  
9,80 EURO

# TAGESSPIEGEL

RERUM CAUSAS  
COGNOSCERE

TAGESSPIEGEL  
LANDPARTIE 2019

# Landpartie

## KULINARISCHE KURZTRIPS

FRISCH VOM  
**MÄRKISCHEN HOF**  
Käse, Wein und  
Bier von hier

NEUE KÜCHE  
Brandenburg  
kann jetzt auch  
vegetarisch

200  
Hof-Feste  
Produzenten  
Restaurants

Der Sommer wird  
ein Hochgenuss

DAS BESTE AUS DER REGION





## 104 | SCHÖNER SCHLAFEN

Tipps für Unterkünfte auf dem Land

# Inhalt



## TAGESSPIEGEL LANDPARTIE | 2019

### 6 | FÜR ENTDECKER

Was Köche und Landwirte aus Brandenburgs reicher Natur machen

### 10 | SPEISEN AM WEGESRAND

Eine kulinarische Wanderung durch den Fläming mit Wild, Schoko und LPG-Kuchen



## Kurztrips

### 16 | NEUSTART FÜR DORFGASTHOF

„Klosterhof“ heißt jetzt „Markt 11“.

Ländliche Gasthausküche in Wittstock

### 18 | SUPPE MIT ODERBLICK

Das „Anglerheim“ überzeugt in Lebus

### 20 | VEGANES ESSEN FÜR ALLE

Der „Gasthof Falkenhorst“ kommt auch in Erkner erstaunlich gut an

### 24 | GANZ SCHÖN WILD

Das „Gasthaus Nieder-Oderbruch“ krönt den Ausflug zum Schiffshebewerk Niederfinow

### 26 | ESEL ESPE IST SENSIBEL

Eine kulinarische Uckermark-Wanderung mit tierischer Begleitung

### 33 | GUTER GEIST IM GLAS

Brände und Liköre vom Ufer der Spree

### 36 | BEST OF BERNAU

Ausflug und Speisung im „Hofgeflüster“

### 38 | KÜCHLEIN IM FEUERWEHRHAUS

Das Café „Alte Wache“ lockt nach Beelitz

### 40 | LADEN MIT SCHAFEN

Der Shop „homemade“ vertreibt nur, was den Besitzern auch selbst gefällt



### 58 | KÄSE AUS BRANDENBURG

Die „Jersey Pralinen“ klingen nach Süßem, sind aber kleine Käse der Stadtäckerin



### 76 | VEGETARISCHE AVANTGARDE

Auch auf dem Land findet man immer öfter fleischlose Gerichte. Ein Erfahrungsbericht

## Brandenburger Bauern

### 46 | STADT UND ACKER VEREINT

Solidarische Landwirtschaft und Mitgliederaktien. Neue Wege für den Ökolandbau

### 50 | DIE TIERE VOM HULLERBUSCH

Wo die Schafe und Ziegen in Brandenburg grasen und die Landschaft pflegen

### 54 | WASSERBUFFEL IM NIEDERMOOR

Ungewöhnliche Tiere in märkischer Landschaft und Mozzarella aus Jüterbog

### 58 | VON KÜHEN UND KÄSE

Immer mehr Brandenburger Bauern machen lieber ihre eigenen Milchprodukte

### 72 | ABFISCHEN

Brandenburg gehört zu den Zentren der Karpfenzucht

## Regionale Köstlichkeiten

### 64 | WEIN DES NORDENS

Neu-Winzer im Glück: Der Sommer 2018 verspricht einen legendären Jahrgang

### 72 | BRANDENBURGS FISCHKÜCHE

Frisch gebacken verdrängt Karpfen Blau. Kulinarische Debatten am Fischteich

### 76 | VEGETARISCH MIT AUSNAHMEN

Es gibt sie, die Vegi-Pioniere auf dem Land. Aber zu konsequent dürfen sie nicht sein

### 80 | EINE STRASSE INS BIERVANA

Prost! Ein Hoch auf die Kleinstbrauereien der „Brandenburger Bierstraße“

### 88 | BIER IN HANDARBEIT

Die wichtigsten Infos und Adressen zu 20 Brandenburger Minibrauereien

### 90 | „WILDPINKELN VERBOTEN“

1000 Jahre Biertradition: Geschichte und Geschichten aus in der Mark





**108 | KALENDER**

Da stept der Bär:

Feste auf

Höfen und in Dörfern



#### **64 | WINZER EROBERN NORDDEUTSCHLAND**

Super-Jahrgang 2018: Der Klimawandel verschiebt die Rieslinggrenze an die Ostsee

## Unsere Empfehlungen

### **96 | RESTAURANTS**

Zehn außergewöhnliche Lokale zwischen Uckermark und Lausitz

### **100 | FERIENBAUERNHÖFE**

Unsere Tipps für die Ferien auf dem Land – für kleine und große Stadtmenschen

### **104 | UNTERKÜNFTE**

Alte Höfe und Ferienwohnungen mit Familienanschluss. Tipps mit besonderem Flair

### **108 | KALENDER 2019**

Termine von Hoffesten, Feiern auf dem Dorf und Tipps zur schönen Landpartie

ANZEIGE



## **GASTHOF ZUM GRÜNEN BAUM BOITZENBURG**

### **Architektur trifft Kochkunst**

Offen – kreativ – modern: Gästezimmer und Küche auf hohem Niveau in wohliger Atmosphäre. Vegan, vegetarisch. Gemüse, Fleisch und Fisch aus der Region.

Do + Fr 18–21, Sa 12–21, So 12–20  
Reservierung: 039889 569995 oder [tachschoen@boitzenburger.de](mailto:tachschoen@boitzenburger.de)

**[www.boitzenburger.de](http://www.boitzenburger.de)**

Templiner Str. 4, 17268 Boitzenburg



NEUE BRANDENBURGER KÜCHE

# Veganes Essen (auch) für Jäger

Eine Britin und ein Neuseeländer eröffnen in einem Dorf bei Erkner ein Lokal mit ausschließlich veganen Gerichten. Und sind selbst überrascht, wie gut ihr „Gasthof Falkenhorst“ ankommt – bei Ausflüglern, Einheimischen und unserer Autorin

TEXT Julia Schoon

Sachen gibt's: Ein typischer Brandenburger Gasthof, gegründet von einer Britin und einem Neuseeländer, hat Erfolg mit veganer Küche

**S**chnitzel mit Bratkartoffeln und als Beilage ein Krautsalat: Das Gericht, das uns im Gasthof Falkenhorst serviert wird, könnte so auch aus der Küche einer x-beliebigen Landgaststätte kommen. Das Schnitzel sieht in seiner goldbraunen Panade aus wie ein Schnitzel eben aussieht, mit dem kleinen Unterschied, dass es nicht als tellerfüllender Fladen daherkommt. Die Kartoffeln kross gebraten und, wie man das von Landgaststätten kennt, üppig portioniert. Auch der Beilagensalat aus Weißkohl und Möhren: völlig unauffällig.

Und genau das ist das Ungewöhnliche daran. Denn dieses Lokal ist nur auf den ersten Blick ein Gasthof, wie es ihn zu Hunderten in Deutschlands Dörfern gibt: zweigeschossiges Eckhaus, leicht angegraute Fassade, die Speisekarte in einem Glaskasten neben dem Eingang, der Name auf dem Schild darüber in altdeutscher Schrift, davor ein kleiner Biergarten unter ausladenden Kastanien. Nichts deutet darauf hin, dass dies Brandenburgs erstes ausschließlich veganes Restaurant ist.

Noch ungewöhnlicher wird das Konzept des Lokals dadurch, dass wir uns nicht etwa in Potsdam befinden oder einer der Speckgürtelstädte mit direkter S-Bahn-Anbindung an die Hauptstadt, sondern in Burig, einem winzigen Dorf südöstlich von Berlin mit gerade mal 220 Einwohnern, dessen Straßen sich an einer Hand abzählen lassen. Der Tipp hierher zu fahren kam von Berliner Freunden, die kürzlich in diese Gegend hier gezogen sind und uns vom „wirklich tollen Essen“ des Gasthof Falkenhorst erzählt haben.

#### **SICH TREIBEN LASSEN: MIT DEM PENDLERSTROM AUS DER STADT**

Wir fahren mit dem Auto nach Burig, denn wir wollen danach direkt weiter, zum Campen in die Märkische Schweiz. Während wir am späten Freitagnachmittag mit dem Pendlerstrom aus der Stadt herausrollen, frage ich mich: Wer nimmt eine solche Anreise aus dem hippen Berlin mit seinen hunderten veganen Restaurants auf sich, um in Brandenburg vegan essen zu



gehen? Anderthalb Stunden brauchen wir von Kreuzberg aus, bis wir da sind, das letzte Stück versöhnt mich mit der Fahrerei: Ab Grünau führt die Straße durch den Wald, überquert bei Schmöckwitz die Dahme.

Der Verkehr nimmt merklich ab, unsere Vorfreude zu, und als wir nach Burig hineinfahren, vorbei an Einfamilienhäusern, die sich mit kleinen Gärten umgeben, spüre ich so etwas wie Ferienstimmung. Ein junges Mädchen auf einem Pony klappert uns auf der sonnigen Hauptstraße entgegen, eine Frau mit Kinderwagen plaudert am Gartenzaun mit den Nachbarn. Außer unserem kein Auto weit und breit.

Wir werfen kurz einen neugierigen Blick in die Gaststätte, die mit dunklen Massivholzmöbeln, Lampenschirmen aus Glas und Dekotellern an den Wänden den Charme der Achtziger Jahre versprüht. Weil der Spätsommerabend herrlich warm ist, setzen wir uns in den Biergarten. Drei ältere Männer trinken dort bereits schweigsam ein Feierabendbier. Die Dame am Nachbartisch hat dafür umso mehr Gesprächsbedarf: Sie leide unter einer extremen Lebensmittelunverträglichkeit, erzählt sie der geduldigen Bedienung laut genug, dass auch wir es gut verstehen. Schon ein Hauch von Milch im Essen sei zu viel, sie könne daher gar nicht anders als sich vegan zu ernähren.

#### **TIPP**

##### **Anreise mit ÖPNV**

Mit der Bahn und Rad bis S-Bhf Grünau, ab dort überwiegend durch den Wald an Dahme und Seddinsee entlang radeln; Badestopp im Strandbad Grünau



KULINARISCHE WANDERUNG

# Esel Espe ist sensibel

Espe, die Zittereselin, bremst unsere Autorin und ihren Freund beim Wandern durch die Uckermark gehörig aus. Das soll so sein. Ist doch schön, wenn man mal die Führung abgeben kann – und abends noch bekocht wird

TEXT Julia Schoon

Ein gut angebundenes Gespann  
für die Wanderung durch die  
Uckermark: die Autorin und die  
sensible Espe

**D**ie „kulinarische Eselwanderung“ klang so verlockend, dass mein Freund und ich spontan gebucht haben. Fünf Tage lang wollen wir mit einem Esel am Führstrick durch die Uckermark wandern und jeden Abend bei einem neuen Gastgeber einkehren, der uns mit regionalen, teils selbst erzeugten Bioprodukten verköstigt: Wildgulasch zum Beispiel, Quiche mit Gemüse aus dem eigenen Garten, Bratwurst vom Schaf, Quittengelee, Obstwein. Als wir im Freundeskreis davon erzählten, gab es genau zwei Reaktionen: „Ooooh, das will ich auch machen!“, riefen die einen. „Sind Esel nicht total störrisch?“, fragten die anderen. Bei aller Vorfreude haben wir deshalb am Tag vor unserer Abreise noch einen Sack Karotten gekauft.

Eine gute Stunde braucht der Zug aus Berlin ins Biosphärenreservat Schorfheide und kurz bevor wir den winzigen Bahnhof Wilmersdorf erreichen, wird die vorbeiziehende Landschaft plötzlich sanft hügelig. Damit hatten wir in Brandenburg nun gar nicht gerechnet. In den nächsten Tagen werden wir feststellen, dass die Schorfheide so einige Überraschungen zu bieten hat: Neben rund 240 Seen gibt es hier – auch Moore, uralte Eichen, Streuobstwiesen und ausgedehnte, urwüchsige Wälder voller Pilze und Laubfrösche. Dazwischen schmale, oft mit Kopfstein gepflasterte Alleen. Und Dörfer, deren Häuser aus rotem Ziegel und Feldstein so hübsch sind, dass wir eingefleischten Großstädter uns bei dem Gedanken ertappen: Wäre das Leben hier draußen nicht besser?

1990 wurde ein Großteil der Schorfheide als eine der letzten Amtshandlungen des DDR-Umweltministeriums unter Naturschutz gestellt. Heute gehört sie zu den weltweit rund 400 von der UNESCO anerkannten Biosphärenreservaten und steht damit in einer Reihe mit der Serengeti oder dem Yellowstone Nationalpark.

Bei Eselbesitzerin Katrin van Zwoll stehen wir im Garten und streicheln ganz verliebt die zarte Nase einer Eseldame mit dem Namen Espe. Den hat das sensible Tier bekommen, weil sie bei zu barscher Behandlung anfängt



zu zittern, erzählt Katrin, die uns einen Crashkurs in Eselkunde gibt. Das werden wir natürlich keinesfalls tun! Außerdem versprechen wir, das Gestell auf Espes Rücken mit maximal 15 Kilo zu beladen – auch wenn sie durchaus in der Lage wäre, ihr eigenes Körpergewicht zu tragen. Viel Gepäck haben wir für unsere Wanderung sowieso nicht dabei. Letzter Hinweis bevor wir losziehen: Alle anderthalb Stunden braucht Espe eine Pause. Wir stellen bald fest, dass die innere Uhr unserer langohrigen Begleiterin sehr genau tickt.

#### TIPP

#### SEHR GUT ANGEBUNDEN

Die ersten paar hundert Meter begleitet uns Katrin. Espe sei schon „sehr gut angebunden“ an uns, versichert sie uns, bevor sie sich verabschiedet. Und tatsächlich: Bis zum nächsten Ort laufen wir recht munter, obwohl unsere Eseldame immer wieder den Kopf senkt, um ein paar Halme zu rupfen. Doch kaum haben wir die ersten Häuser erreicht, bleibt sie wie angewurzelt stehen. Erstaunt stellen wir fest, dass wir schon eine gute Stunde unterwegs sind.

Mit sehr viel gutem Zureden bewegen wir Espe noch 20 Meter weiter zu einer Wiese neben einem kleinen Teich. Binden sie mit langem

#### Touren buchen

Celine aktiv bieten dreibis siebentägige Eselwanderungen an. Ab 2019 starten die Touren am neu eröffneten Regionalladen mit Café, den Katrin van Zwoll und ihr Partner in Flieh betreiben. celine aktiv reisen Suckow 41, 17268 Flieh - Stegelitz, Tel. (0170) 2450055, celine-aktiv-reisen.de

## FERIEN AUF BAUERNHÖFEN

# Wo der Hahn kräht

Bei der Obsternte oder Eiersuche helfen, im Heu tobten, Tiere streicheln oder im Ententeich baden: zehn geniale Landferientipps für kleine und große Stadtmenschen

TEXTE Meiken Endruweit

## Märkisch Oderland

### Landwirtschaft zum Anfassen

Der Behringhof ist ein landwirtschaftlicher Biobetrieb, neben den Getreidefeldern liegen die Streuobstwiesen, auf denen die Schafe grasen. In den historischen Mauern des Hofes sind geräumige Ferienwohnungen untergebracht. Die Idee ist Landwirtschaft zum Anfassen, mit eigenem Streichelzoo. Eine Scheune ist zum Toben und Spielen gedacht, der Badesee ist gleich um die Ecke. Direkt ab Hof können alle hier produzierten Lebensmittel gekauft werden: Wurst, Schinken, Äpfel und Saft.

#### Behringhof

Berliner Str. 23 b,  
16259 Gemeinde Höhenland  
OT Leuenberg,  
Tel. (033451) 61 85,  
behringhof.de



## Märkisch Oderland

### Schlafen bei den Schafen

Im Schäferwagen mit dem Blöken der Skuddenschafe einzuschlummern, das ist ein besonderes Highlight auf dem Erlenhof. Familie Brunat hält unweit der Oder etwa dreißig Tiere der alten Schafrasse als natürliche Landschaftspfleger, die Hütehunde flitzen frei herum. Neben dem Pensionsbetrieb bietet „Barbaras Lädchen“ Wurst und Wolle, aber auch anderes aus der Region. Im Café gibt es Frühstück, Kaffee und Kuchen sowie Strick- und Spinnkurse.

#### Erlenhof im Oderbruch

Kienitzer Oderstr. 51,  
15324 Letschin OT Kienitz  
Nord, Tel. (033478) 389 80,  
erlenhof-im-  
oderbruch.de

## Oder-Spree

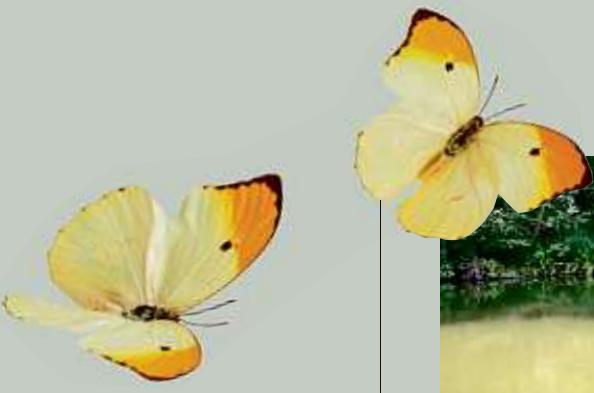
### Wanderung mit Islandpferden

Seit vier Generationen ist der Hof in Familienbesitz, heute mehr Ferienanlage als Bauernhof. Doch die Islandpferde, ein Streichelgehege und ein paar Katzen auf dem Gelände bieten erste Landerfahrungen. Es gibt Ausritte und Eselswanderungen – in der Nähe ist auch ein Milchbauernhof mit Kühen. Fahrradtouren an der Spree, plauschen im Pool, schwitzen in der Sauna, dazu die modern ausgestatteten Ferienwohnungen: Das ist Urlaub vom Feinsten.

#### Rüsterhof

Sauener Str. 11, 15848 Rietz-Neuendorf,  
Tel. (0336727) 20 44, ruesterhof.de





### Uckermark Hoch hinaus

Man kann das Rotwild und Damwild vom eigenen Baumhaus aus beobachten, das ist nur eines der ganz besonderen Erlebnisse auf Gut Gollin. Die kleinen Häuschen namens „Hexenhaus“ oder „Entenstrich“ haben schöne Terrassen und sind teilweise auch im Winter bewohnbar. Etwas komfortabler wohnt es sich in den modernen Ferienwohnungen mit eigener Küche und Badezimmer. Auf dem Hof werden auch Kühe, Schafe, Schweine und Hühner gehalten. Hofladen und Café haben ein umfassendes Angebot an Wildbret, Fleisch und Eiern vom Hof und selbst gebackenem Brot.

#### Erlebnisbauernhof Gut Gollin

Gut Gollin 1, 17268 Templin,  
Tel. (039882) 61 99 41,  
[gut-gollin.de](http://gut-gollin.de)



### Prignitz Flussfahrt mit Storch

Wer hierherfindet, will gar nicht mehr weg. Der nachhaltig bewirtschaftete Dreiseitenhof von Julia und Rouven Obst liegt weitab jeder Hektik. Fernsehen bedeutet hier: aus dem Fenster der schicken Ferienwohnung gucken und am Himmel Storch, Kranich und Milan entdecken. Was man auf dem weitläufigen Hof noch tun kann: im wunderschönen Gemüsegarten Tomaten oder Beeren ernten, Ponys pflegen und Schafe knuddeln, Trecker fahren, schaukeln, am Kachelofen kuscheln, grillen oder den Fluss bepaddeln. Langeweile kommt da sicher nicht auf.

**Hof Obst**  
Brüsenhagen 28, 16866 Gumtow, Tel. (033976) 706 61, [hof-obst.de](http://hof-obst.de)



### Uckermark Straußenei zum Frühstück

Ob im gemütlichen Bett der Ferienwohnung oder aber in der spartanischen Hütte direkt neben den Gehegen: Auf dem Straußenhof wird die Uckermark zu einem Stück Afrika, denn die riesigen Laufvögel sind hier zu Hause. Sie werden gezüchtet, um Fleisch und Eier, aber auch die Federn zu verkaufen. Wer mag, kann gleich im Hofladen einkaufen – und sich dann ein riesiges Straußenei in die Pfanne hauen. Wohl bekomm's!

**Berkenlatten 7**  
17268 Gerswalde,  
Tel. (039887) 50 87,  
[straussenhof-berkenlatten.de](http://straussenhof-berkenlatten.de)

### Ruppiner Land Reiterhof mit Pool

In der Hofreitschule gibt es neben Pferden auch Angusrinder, Kaninchen, bunte Hühner und Schafe zu bestaunen. Mehrere Ferienwohnungen bieten modernen Komfort, es gibt einen Pool, Indoor-Spielraum und Sauna. Im Sommer lockt der Naschgarten, in dem sich Schmetterlinge und Bienen wohlfühlen.

**Hof Repente**  
Repenter Straße 6,  
16837 Luhme OT Repente,  
Tel. (033923) 704 30,  
[hof-repente.de](http://hof-repente.de)

