

Ministerium für
Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz



Foto: FORMWERK Eisenhüttenstadt/Martin Schmidt

Naturpark genießen

SchlaubetalTeller und
Regionale Produkte

Naturpark
Schlaubetal





Foto: FORMWERK Eisenhüttenstadt/Martin Schmidt

Naturpark genießen

„Naturpark genießen“ ist eine gemeinsame Aktion der Gastronomiebetriebe, der regionalen Lebensmittel-erzeuger, der Tourismusvereine und der Verwaltung des Naturparks Schlaubetal.

Insgesamt beteiligen sich 19 Gastwirtinnen und 22 regionale Produzenten aus 22 Orten im Naturpark Schlaubetal und in seiner Umgebung. Mit Ihrem Besuch und Ihrem Einkauf unterstützen Sie die regionale Wertschöpfung und eine nachhaltige ländliche Entwicklung. Vielen herzlichen Dank!

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt im Naturpark Schlaubetal und allzeit einen guten Appetit!

Ihr Naturpark-Team

Übrigens ... Wenn wir in unserem Text zum Beispiel von der „Gastwirtin“ schreiben, meinen wir damit auch den „Gastwirt“. Zur besseren Lesbarkeit haben wir manchmal auf die zusätzliche Bezeichnung in weiblicher oder männlicher Form verzichtet.

SchlaubetalTeller

Der SchlaubetalTeller bringt Produkte, die in der Region erzeugt werden, frisch zubereitet auf den Tisch. Teilnehmende Restaurants mit ihren Gerichten und eine Übersichtskarte finden Sie ab Seite 18.

Regionale Produkte

Ab Seite 38 haben wir für Sie Anbieterinnen im Naturpark, in der Umgebung und im Internet zusammengestellt, bei denen Sie schmackhafte Lebensmittel von hier kaufen können.

Immer aktuell

Die Broschüre wurde 2024 gedruckt. Auf unserer Website finden Sie immer die aktualisierten Angebote!
<https://www.schlaubetal-naturpark.de/erleben-lernen/naturpark-geniessen/>



Foto: FORMWERK Eisenhüttenstadt/Martin Schmidt



8

**Naturpark
Schlaubetal**
Eine Erfolgsgeschichte

**Einfach gut
einkaufen**
Nachhaltigkeit
beim Kauf von
Lebensmitteln

32



SchlaubetalTeller
Köstliches
aus der Region

12



36

**Aus der Schlaube
auf den Teller**
Fischer Karl-Heinz
Weidner aus
Grunow-Dammendorf



16

Von Anfang an dabei
Die Karpfenschänke
in Pinnow

Von der Weide in die Pfanne
Riccardo Fischer von der
Agrargenossenschaft Kieselwitz

37



**Vom Garten
in die Küche**
Die Wilde Klosterküche
in Neuzelle

17



38

Regionale Produkte
... aus Naturpark und
Umgebung – und wo
man sie bekommt



18

SchlaubetalTeller
Gastgeberinnen in
der Naturpark-Region
mit ihren Gerichten

**Naturparkverwaltung
und Tourist-Informationen**
Ihre Ansprechpartner
in der Region

50



Alles hat seine Zeit – auch unsere regionalen Zutaten.

Rehwild hat im Frühjahr Schonzeit, Spargel wird bis zum Johannistag geerntet, ein Zander beißt bei Hitze nicht, Pfifferlinge wachsen im Herbst – zumindest ist das bei uns im Naturpark Schlaubetal so. Daher: **Manche Schlaubetal-Teller können nach Saison und Witterung variieren.**

Alles hat seine Grenzen – auch die Kapazitäten unserer regionalen Produzenten.

Ein Schwein hat nur zwei Filets und ein Rind nur zwei Keulen ... Und die Produkte für den SchlaubetalTeller stammen von Initiativen, aus Familienbetrieben und Genossenschaften und nicht aus Massentierhaltung. Daher: **Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Gastronomen ihren SchlaubetalTeller nur nach Verfügbarkeit anbieten können.**



Foto: Inka Schwand



Foto: Inka Schwand

Naturpark Schlaubetal – eine Erfolgsgeschichte

Wie wird ein Landstrich zum Naturpark?

Die Geschichte des Naturparks Schlaubetal beginnt im Jahr 1990 mit der Einrichtung einer Naturschutzstation am Wirchensee. Sie war mit wichtigen Aufgaben zur Erfassung und zum Erhalt der Artenvielfalt in der Region betraut. Das Team der Naturschutzstation bereitete die Ausweisung eines Großschutzgebietes vor: Wo sollte die Grenze verlaufen, welche Natur- und Landschaftsschutzgebiete sollten im Naturpark liegen?

Im Dezember 1995 schließlich wurde der Naturpark Schlaubetal gegründet. Die feierliche Eröffnung durch den damaligen Umweltminister Matthias Platzeck fand im April 1996 im Waldseehotel am Wirchensee statt.

Wieso gibt es hier einen Naturpark?

Weil es hier schön ist! Aber nicht nur das: Zwischen Müllrose im Norden und Peitz im Süden, zwischen Friedland im Westen und Neuzelle im Osten erstreckt sich auf 227 Quadratkilometern ein außerordentlich vielfältiges Mosaik an Lebensräumen.

Das namensgebende Schlaubetal und weitere Bachtäler mit Laubmischwäldern, Sümpfen, Mooren, Seen und Feuchtwiesen, Heiden und Trockenrasen bieten einer Vielzahl von Arten beste Lebensbedingungen: von sonnig bis schattig, von karg bis nährstoffreich und von nass bis trocken finden viele Tiere, Pflanzen und andere Lebewesen im Naturpark genau das, was sie brauchen. Ausflügler finden hier vor allem eines: Natur pur, weite Wälder, Wasser, Stille – und Gasthäuser für eine gemütliche Einkehr.



Woher kommt die Vielfalt im Naturpark?

Neben den zahlreichen natürlichen Habitaten sind viele Lebensräume im Naturpark durch das Wirken und Wirtschaften des Menschen entstanden, wie zum Beispiel Feuchtwiesen voller Orchideen oder

prächtig blühende Heiden. Ohne menschliche Nutzung würden diese wertvollen, artenreichen Flächen innerhalb weniger Jahrzehnte unter einer dichten Walddecke verschwinden. Die Teiche in den Bachtälern der Schlaube, Oelse und Dorche wurden schon zu Zeiten der Neuzeller Mönche für die Fischzucht und die zahlreichen Mühlen angelegt. Auch heute wird dort noch gefischt.

Die Region ist reich an bezaubernden kleinen Ortschaften mit vielen Feldsteinbauten sowie Mühlen und Forsthäusern. Empfehlenswert ist ein Besuch der barocken Klosteranlage Neuzelle oder des Ackerbürgerstädtchens Müllrose – auch das „Tor zum Schlaubetal“ genannt.

Nur gemeinsam mit den vielen Partnerinnen des Naturparks können seine Natur- und Kulturgüter erhalten werden. Naturparke sind daher Modellregionen für eine nachhaltige Regionalentwicklung, in denen die Ansprüche von Mensch und Natur in Einklang gebracht werden.

Was macht die Naturparkverwaltung?

Nicht nur die Tiere und Pflanzen erfüllen unseren Naturpark mit Leben, sondern auch die Menschen, die in ihm wohnen und arbeiten. Die Naturparkverwaltung vernetzt die Akteure und setzt mit ihnen die vier Kernaufgaben eines Naturparks um: Naturschutz, Förderung einer nachhaltigen

Regionalentwicklung und eines naturverträglichen Tourismus sowie die Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Wie geht es weiter im Naturpark?

Für die kommenden Jahre haben wir uns viel vorgenommen. Erfolgsgeschichten wie der SchlaubetalTeller, der jährliche Sensenkurs und das beliebte Naturparkfest sollen fortgeschrieben werden.

Weitere Meilensteine waren der Abschluss der Managementplanung für die Natura 2000-Gebiete (11 Schutzgebiete der europäischen Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie) in 2022 und die zukünftige Umsetzung dieser Pläne sein, ebenso die Begleitung der Ausstellungsgestaltung für das Naturparkhaus in Müllrose, das 2024 eröffnet werden soll. Wir werden uns mit Projekten an der Naturausstellung Lieberoser Heide beteiligen und mit unseren Ideen im Naturtourismus den Ausbau der Infrastruktur und der Besucherinformation voranbringen.

Ganz wichtig für uns: Unsere Partnerinnen ins Boot holen und vorhandene Netzwerke stärken, um gemeinsam mit den Menschen in der Region ihren Naturpark zu gestalten.



SchlaubetalTeller – Köstliches aus der Region

Seit mehr als 20 Jahren gibt es den SchlaubetalTeller. Die Aktion wurde 2001 von der Naturparkverwaltung und einem Kreis engagierter Gastwirte ins Leben gerufen. Seither bringen Restaurants im Naturpark Schlaubetal und Umgebung alljährlich unter diesem Namen hochwertige Produkte aus der Region frisch auf den Tisch.

Was kommt bei einem Naturpark mit 75 Prozent Waldanteil auf den Teller?

Das Schlaubetal ist weder als Kornkammer noch als Gemüsegarten Brandenburgs bekannt. Und doch hat dieser Landstrich überraschend viel zu bieten.

- Dank der letzten Eiszeit und dem regen Treiben der Neuzeller Mönche sind Seen und Teiche wie an einer Perlenschnur aneinandergereiht: Von Aal bis Zander ist da so mancher Speisefisch zuhause.
- Was renommierte „Jagdgrößen“ schon immer wussten: In den ausgedehnten Wäldern des Naturparks finden Rothirsch, Reh und Wildschwein ausreichend Nahrung und Deckung.
- Rinderweiden, Getreidefelder und Kartoffeläcker gibt es nur auf einem kleinen Teil des Naturparks, und zwar vor allem in den Randbereichen. Viele unserer regionalen Erzeugnisse kommen auch von Betrieben aus der näheren Umgebung.
- Frisches Obst und Gemüse der Saison kommt traditionell eher aus den Regionen nördlich und südlich des Naturparks – wie Markendorfer Obst oder Gurken aus dem Spreewald.



Foto: Sarah Mamerow



Wie kommt ein Naturpark dazu, einen regionalen Gaststättenführer herauszugeben?

Naturparke sollen die nachhaltige Entwicklung ihrer Region fördern. Von Anfang an war es Ziel der Aktion „SchlaubetalTeller“, die Region nach innen stärker zu vernetzen und nach außen besser zu repräsentieren.

Der SchlaubetalTeller sollte die Region unter einem griffigen Namen auch über die Grenzen des Naturparks hinweg bekannt machen. Durch die Verwendung regionaler Produkte werden die Beziehungen zwischen Tourismus, Landwirtschaft und Naturschutz enger geknüpft. Davon profitieren alle: Landwirtinnen können ihre Produkte auf kurzem Wege vermarkten, Verbraucher bekommen ein echtes Stück Brandenburg auf den Teller.

Was hat sich in über 20 Jahren SchlaubetalTeller alles getan?

Im Laufe der Jahre hat sich so einiges am SchlaubetalTeller verändert: Teilnehmerinnen, Produzenten, Design und Angebot. Schneller Mittagstisch oder 8-Gänge-Menü? Bodenständige Gerichte aus der gutbürgerlichen Küche stehen neben einfallsreichen Neuinterpretationen regionaler Zutaten. Flexible Preisgestaltung ermöglicht mehr Kreativität.



Es gab viele Höhen und Tiefen, aber kein anderes Ereignis war so einschneidend für unsere Gäste und Gastwirtinnen wie die Corona-Pandemie. Weitere Krisen verstärken Unsicherheiten und erschweren die Planung.

Gerade jetzt möchten wir unsere Partnerinnen unterstützen, denn die Erfahrungen der letzten Jahre haben uns gezeigt: Wir sind auf dem richtigen Weg.

Foto: Matthias Schulze



Viele machen wieder mehr Urlaub im Inland und die Einheimischen entdecken Ausflugsziele vor der eigenen Haustür. Auch regionale Lebensmittel werden mehr nachgefragt.

Was steckt hinter den regionalen Zutaten für den SchlaubetalTeller?

Das haben wir unsere regionalen Erzeuger gefragt und den Weg ihrer Produkte verfolgt: Zum Beispiel aus der Schlaube auf den Teller, von der Weide in die Pfanne oder aus dem Wald in den Ofen ... eine kleine Auswahl stellen wir Ihnen hier im Heft ab Seite 36 vor.

Und natürlich wollen wir nicht, dass unsere regionalen Produzenten ein Geheimtipp bleiben. Daher finden Sie in dieser Broschüre auch Einkaufsquellen für regionale Produkte. Einheimische finden hier alles für den Wochenendeinkauf, Besucherinnen ein Stückchen Naturpark als Mitbringsel für zuhause.

Holen Sie sich Regionales auf den Teller und genießen Sie den Naturpark Schlaubetal mit allen Sinnen!

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit dabei.

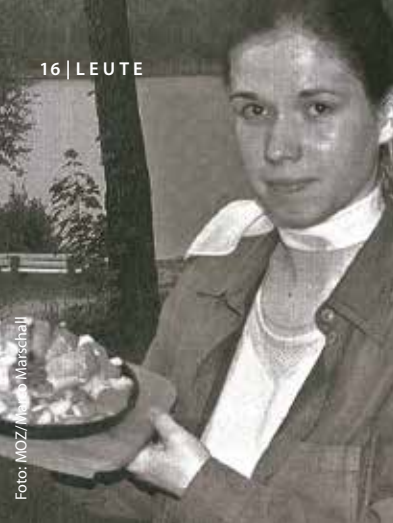


Foto: MOZI/Mario Marschall



Foto: Inka Schwand

Einst und jetzt: Doreen Noack mit SchlaubetalTeller 2010 und 2019. Übrigens: Auch die Klosterkause (S. 26) in Neuzelle ist seit 2001 lückenlos dabei!

SchlaubetalTeller-Jubilarin Karpfenschänke

DOREEN NOACK | RESTAURANTMEISTERIN

Weit im Süden des Naturparks liegt der Pinnower See – und an seinem Ufer seit über 50 Jahren die Karpfenschänke. Schon der Name verrät, dass damals der See und das Restaurant bei Anglern sehr beliebt waren. Heute kommen vor allem Ausflügler nach Pinnow. Seit der ersten Ausgabe des SchlaubetalTellers vor 20 Jahren ist das Familienunternehmen dabei – jedes Jahr mit einem anderen Gericht (S. 28).

„2014 feierten wir 50-jähriges Firmenjubiläum. Dazu gab es natürlich Karpfen als SchlaubetalTeller – laut unserer Kassen-Statistik die gefragteste Kreation bis dato. Dann kam 2020 ... War es Corona oder die gelungene Zusammenstellung von Forellenfilet mit Sauerkraut-Kartoffel-Rösti? Zumindest hat dieser SchlaubetalTeller die Verkaufszahlen vom Karpfen noch übertroffen!“



Foto: Wilde Klosterküche/Krml/Keibel

Vom Garten in die Küche – kurzer Weg zum Genuss

MANUEL BUNKE | KÜCHENCHEF

Wer im Naturpark unterwegs ist, sollte einen Abstecher nach Neuzelle machen. Unweit der barocken Klosteranlage lockt die Wilde Klosterküche mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen (S. 26). Manuel Bunkes Liebe zu regionalen Produkten geht so weit, dass er einen Teil seiner Zutaten, vor allem Wildkräuter und ausgefallene Gemüsesorten, selbst anbaut (M. Bunke in der Bildmitte).

„Die Zutaten für unsere Gerichte kommen aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Prinzipiell versuchen wir so viel wie möglich vom Tier und von der Pflanze in unseren Gerichten zu verarbeiten. Natürlich braucht es dafür ein solides Wissen über die Verarbeitung und Verwendung der einzelnen Teile. Wir experimentieren dabei gern mit Geschmäckern und Konsistenzen.“



Foto: FORMWERK Eisenhüttenstadt / Martin Schmidt

Restaurants

An 19 Orten können Sie im Naturpark und in seiner Umgebung einen SchlaubetalTeller genießen. Eine erste Orientierung finden Sie auf unserer Übersichtskarte auf Seite 30/31.



Ganz aktuelle Informationen gibt es natürlich im Internet: <https://www.schlaubetal-naturpark.de/erleben-lernen/naturpark-geniessen/schlaubetal-teller/>

Qualität und Service sind uns wichtig! Da unsere Partner das genauso sehen, haben sich viele von ihnen zertifizieren lassen, was Sie an den Logos Bett+Bike (ADFC) und Service Qualität Deutschland (DTV) erkennen können. Zunehmend mehr Teilnehmer bieten neben ihrem eigentlichen SchlaubetalTeller auch eine vegetarische Variante an. Sie erkennen sie am Blatt-Symbol.



1 ALWINE – LANDHAUS AN DEN SPREEWIESEN

Hausgemachte Piroggen, gefüllt mit Lammfleisch von der Heidschnucke aus eigener Haltung

Raßmannsdorf 10b
15848 Rietz-Neuendorf
Tel.: 0 33 67 2 / 72 82 27
www.landhaus-alwine.de

täglich 12:00–21:30 Uhr
12:00–20:00 Uhr durchgehend
warme Küche

TIPP: Ein Spaziergang auf dem Audiopfad durch den Sauerer Wald



2 GENUSS WERK STADT

*Bison Burger
Bisonfleisch, Käse,
rote Zwiebelmarmelade,
Salat, Tomate,
Burgersauce*

*Tempeh Gemüse
Bowl mit Gemüse und
Salat jahreszeitlich
frisch vom Markt*



Markt 1
15848 Beeskow
Tel.: 03366 / 338518
www.genuss-werk-stadt.de
post@genuss-werk-stadt.de

Hausgemachte Torten und Kuchen, Mittagstisch.

Mai–September
Di.–So. 10:00–18:00 Uhr
Oktober–April
Di.–Sa. 10:00–18:00 Uhr

TIPP: Bestellen Sie sich einen Picknickkorb bei der Touristinformation in Beeskow. So können Sie die Beeskower Altstadt und die wunderschöne Natur individuell genießen.



3 GASTHAUS „SPREEBRÜCKE“

*Filet vom
Knusperzander
auf buntem Gemüse,
Dillsauce und
Butterkartoffeln*

Uferstraße 18
15848 Beeskow
Tel.: 0 33 66 / 2 14 18
www.fischgenossenschaft-storkow.de

Di.–So. ab 11:30 Uhr

TIPP: Ein Besuch der mittelalterlichen Burg Beeskow. Es locken Museen, Theateraufführungen und Konzerte.



Foto: Gasthaus „Spreebrücke“

4 GASTHAUS & PENSION AM KANAL

*Wechselnde
Gerichte, etwa mit
Geflügel aus eigener
Haltung oder Wild-
fleisch aus der
Umgebung*

Frankfurter Straße 70
15299 Müllrose
Tel.: 0 33 60 6 / 70 100
www.amkanal.de

Do.–So. 11:00–20:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

TIPP: Ein Stadtrundgang auf dem 3-Seen-Weg

5 HOTEL KAISERMÜHLE

*Auf den Teller
kommt, was Wald,
Land und Fluss im
Schlaubetal anbieten.*

*Immer jahreszeitlich –
immer aus Verbunden-
heit zur Region*



Forststraße 13
15299 Müllrose
Tel.: 0 33 60 6 / 88 0
www.hotel-kaisermuehle.de

Mo. 16:00–19:00 Uhr
Di.–Sa. 12:00–19:00 Uhr
So. 12:00–15:00 Uhr

Ein Ort für Stillesucher und
Schlaube-Entdecker.

TIPP: Mit dem Rad auf Entdecker-
tour zu den kleinen und großen
Schauspielen der Natur



Foto: Inka Schwand

6 DIE PREUSSENSTUBEN

*Schweinelachs,
Meerrettich,
Grüne Bohnen*

*Grillgemüse-
pfanne mit
Schupfnudeln und
Frischkäse-Dip*



Ernst-Thälmann-Straße 4
15295 Groß Lindow
Tel.: 0 33 60 9 / 3 86 00
www.diepreussenstuben.de

Erlebnisgastronomie vis-à-vis dem
Friedrich-Wilhelm-Kanal.

Di.–Fr. ab 17:00 Uhr
Sa. und So. ab 11:30 Uhr
oder nach Vereinbarung

TIPP: Eine Ortsführung durch
Groß Lindow



Foto: Martina Gerstenberg

7 GASTSTÄTTE AM SCHERVENZSEE

*Rinderroulade
mit Rotkohl
und Klößen*

Am Schervenzsee 1
15890 Siehdichum
Tel.: 0172 / 6 84 18 75

Die Öffnungszeiten orientieren sich an den Saisonzeiten des Campingplatzes Schervenzsee
www.schlaubetal-camping-schervenzsee.de



Foto: Inka Schwand

8 RESTAURANT & HOTEL FORSTHAUS SIEHDICHUM

*Geschmortes Wild-
gulasch mit Rotkohl
und Kartoffeln,
dazu unser Bier
„Forsthaus Hell“*

Siehdichum 2
15890 Siehdichum
Tel.: 0 33 65 5 / 45 99 51
info@forsthaus-siehdichum.de
www.forsthaus-siehdichum.de

Mo.–Fr. 12:00–19:00 Uhr
Sa.–So. 11:30–19:00 Uhr
Nebensaison abweichend

TIPP: Eine Wanderung um den Hammersee mit Försterfriedhof und Ruheforst

9 RESTAURANT AKTIVIST

*Herzhafter
Hirschgulasch mit
Apfelrotkohl
und Kroketten*

*Pennnudeln
a la Verde mit
gebratenem Gemüse,
Kirschtomaten, Knob-
lauch und Oliven*



Karl-Marx-Straße 45
15890 Eisenhüttenstadt
Tel.: 0 33 64 / 2 80 07 88

Traditionelle Gaststätte in historischem Ambiente.
Es kocht der Chef persönlich.

Di.–Fr. 11:30–14:00 Uhr
Küchenschluss 13:30 Uhr
und 17:00–22:00 Uhr
Küchenschluss 21:00 Uhr
Samstag: 11:00–15:00 Uhr
Küchenschluss 14:00 Uhr
und 17:00–22:00 Uhr
Küchenschluss 21:00 Uhr
So. 11:00–15:00 Uhr
Küchenschluss 14:00 Uhr

TIPP: Besuch im Dokumentationszentrum Alltagskultur der DDR



Foto: Inka Schwand

10 GASTHAUS & PENSION „ZUR SONNE“

*Zarte Rinderbrust
mit Meerrettichsoße
und roter Bete, dazu
Petersilienkartoffeln*

Beeskower Straße 220
15890 Eisenhüttenstadt
Tel.: 0 33 64 / 41 02 22
www.gasthaus-zur-sonne.eu

Mo.–Do. ab 17:00 Uhr
Fr.–Sa. 11:30–14:30 Uhr
und ab 17:00 Uhr
So. 11:30–15:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

TIPP: Eine Stadtführung durch die sozialistische Planstadt, eines der größten Flächendenkmäler Deutschlands



Foto: Gasthaus & Pension „Zur Sonne“

11 GASTHOF KÖHLER

*In Sahne eingelegte
Rostbrätl mit Zwiebeln
und Bratkartoffeln,
dazu ein kleiner Salat*

*Leckere
Bratkartoffeln mit
Tomaten-Zucchini-
Würfeln und
Champignons*



Treppelner Straße 15
15898 Neuzelle OT Treppeln
Tel.: 0 33 6 56 / 2 35
gasthof-koehler@web.de
www.gasthof-koehler.de

Mo.–Mi. 17:00–22:00 Uhr
Fr.–So. 11:00–13:00 Uhr
und 17:00–22:00 Uhr

Ehemaliges Kruggut, seit 300 Jahren in Familienbesitz.

TIPP: Eine Wanderung rund um Treppeln mit Auszeit am Teufelsstein



12 NEUZELLER BAUERNMARKT

*Schweineschnitzel
vom Duroc-Schwein
mit Bratkartoffeln und
saisonalen Beilage*

Lindenpark 1
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 6 52 / 2 51
www.agrargenossenschaft-neuzelle.de/bauernmarkt

Mo.–Fr. 11:00–14:00 Uhr

TIPP: Eine Wanderung durch das Dorchetal



Foto: Sarah Mamerow



Foto: Inka Schwand

13 WILDE KLOSTERKÜCHE

*Fisch-Gang,
kombiniert mit saisonalen
Aromen unter
Verarbeitung regionaler
Gemüsesorten*

*Von Wurzel bis
Blatt: Alle Bestand-
teile werden verschieden
verarbeitet und modern
interpretiert*



Bahnhofstraße 18
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 6 52 / 82 39 91
reservierung@
wildeKlosterkueche.de
www.wildeklosterkueche.de

Mo.–Mi. Küche geschlossen
Getränke & Kuchen
Do.–So. 11:30–14:00 Uhr
und 17:00–20:30 Uhr

An Feiertagen geöffnet
Shop Täglich von 09:00 - 18:00 Uhr

Kaffee, Kuchen (Flammkuchen)
und Getränke ganztägig

TIPP: Eine Besichtigung des
Himmlichen Theaters im Kloster
Neuzelle



Foto: Wilde Klosterküche/
Anne Hensel

14 KLOSTERKLAUSE NEUZELLE

*„Neuzeller Schwarz-
bierbraten“, dazu
Braumalz, Meerrettich,
Weinsauerkraut und
Semmelknödel*

Brauhausplatz 4
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 6 52 / 3 90
www.klosterklause.de
klosterklause@t-online.de

April–Oktober:
täglich ab 11:30 Uhr
November–März:
Di.–So. ab 12:00 Uhr

TIPP: Eine Führung durch die
Klosterbrauerei

15 LANDHAUSHOTEL „PRINZ ALBRECHT“

*Schweinerücken-
steak, mariniert in
„Neuzeller Schwarzer
Abt“, mit Zwiebeln
und Bratkartoffeln*

Frankfurter Straße 34
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 6 52 / 8 13 22
www.hotel-prinz-albrecht.de

täglich 11:30–22:00 Uhr

TIPP: Schlaubetal-Marathon im
Oktober, Run+Bike-Wettkampf
im Mai



16 GASTSTÄTTE „ODERBLICK“

*Kochklops mit
Kapernsoße, wahlweise
mit Salzkartoffeln oder
Kartoffelpüree*

Am Oderdamm 4
15898 Neißemünde OT Ratzdorf
Tel.: 0 33 65 2 / 89 53 62
0 15 2 / 56 55 77 40
a.kurze2008@gmx.de

Di.–Fr. ab 12:00 Uhr
Sa., So. und feiertags ab 11:00 Uhr

TIPP: Eine Radtour auf dem
Oder-Neiße-Radweg zur Neuzeller
Wiesenaue



Foto: Inka Schwand

17 HOTEL UND RESTAURANT KARPFENSCHÄNKE

*Hähnchenragout
mit Saisongemüse (rote
Bete, Rosenkohl, Spargel
bis Kürbis) und haus-
gemachten Kartoffel-
Gnocchi*

Am Pinnower See 3
03172 Schenkendöbern
OT Pinnow
Tel.: 0 35 6 91 / 61 00
WhatsApp: 0 151 / 50 51 84 76
restaurant@karpfenschaenke.de
www.karpfenschaenke.de

Nebensaison bis 16. KW
Do.–So. & Feiertage
11:00–19:00 Uhr
Küchenschluss 18.30 Uhr
Hauptsaison bis 41. KW
täglich bis 20:00 Uhr
Mo.–Fr. ab 12.00 Uhr
Wochenende & Feiertage 11.00 Uhr
Ab September 2023 dienstags
Ruhetag

TIPP: Rundwanderung um den
Pinnower See mit vielen schönen
Aussichtspunkten (auf Wunsch
Picknick-Korb buchbar)



*Hausgemachte
Kartoffel-Gnocchi
mit Saisongemüse
in Sahnesoße*



Foto: Karpfenschänke

18 GASTSTÄTTE „ZUM APFELBAUM“

*Schweinerücken,
gefüllt mit Schafskäse
und Kräutern, dazu
Rosmarinröster*

Grabko 6
03172 Schenkendöbern
OT Grabko
Tel.: 0 35 6 91 / 60 99 24
www.zum-apfelbaum.de

Mi.–So. ab 11:30 Uhr

TIPP: Wanderung zum Pastlingsee
und zum Mühlenberg



Foto: Inka Schwand

19 FLEMMING'S GASTHAUS

*Deuloburger
mit Rindswurst und
Mayonnaise aus eigener
Herstellung, dazu
Pommes*

Am See 4
03172 Schenkendöbern
Tel.: 0 35 6 92 / 66 95 25
www.gubener-badewanne.de

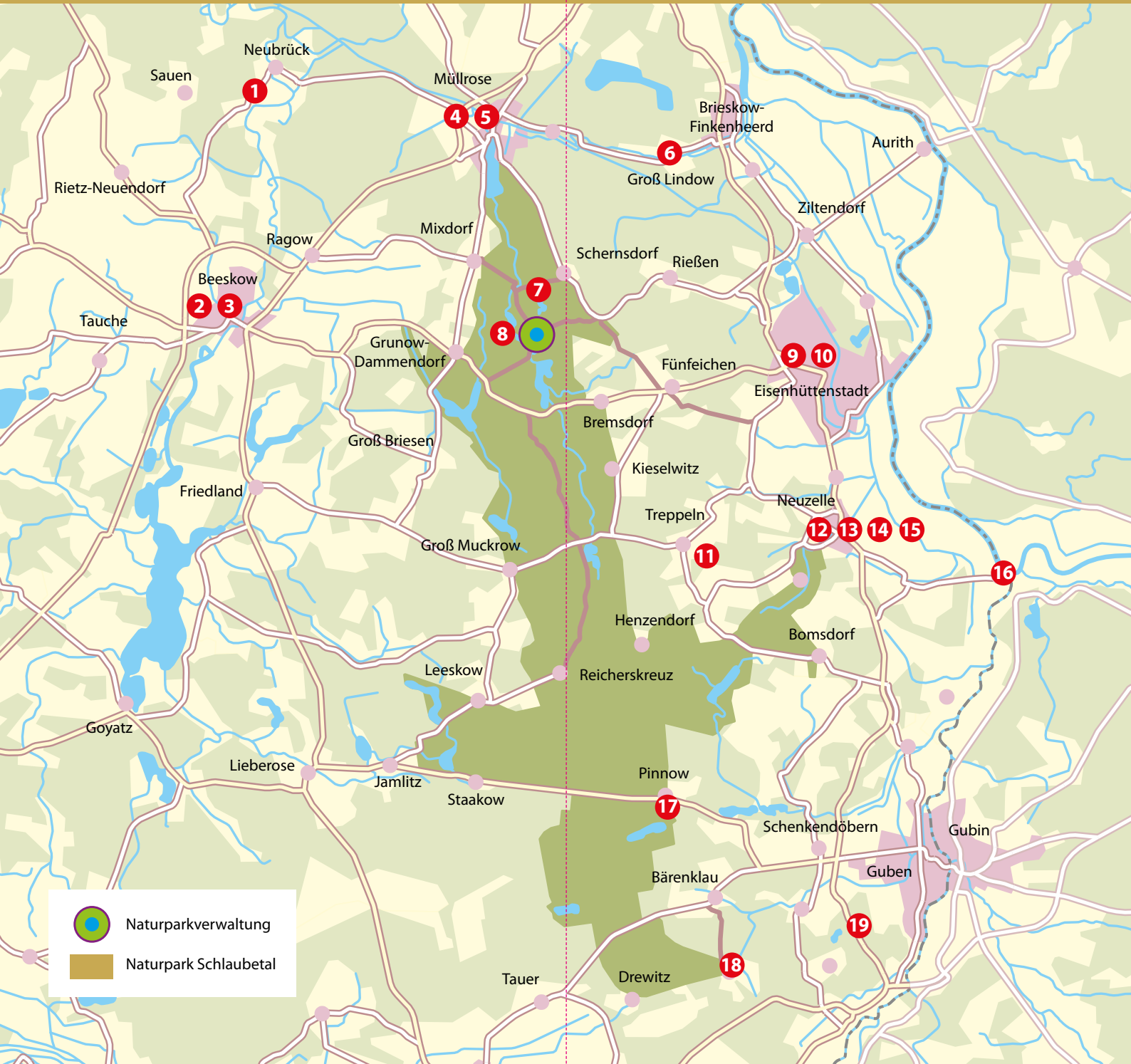
Sa.–So. 12:00–17:00 Uhr

TIPP: Baden, Angeln und
Bootfahren im, am und auf dem
Deulowitzer See, der „Gubener
Badewanne“



*Vegetarischer
Burger mit Salat
und Spiegelei, dazu
Pommes*





Einfach gut einkaufen

Was ist Ihnen beim Einkauf wichtig?

Und woran erkennen Sie ein gutes Lebensmittel?

Die Antworten darauf sind so verschieden wie die Menschen, die sie geben. Viele Menschen schauen mittlerweile auch über den Tellerrand. Ihnen wird immer mehr bewusst, dass ihre Entscheidung für ein bestimmtes Produkt Auswirkungen auf die Umwelt oder die Menschen hat – hier oder in einem anderen Teil der Welt, jetzt oder in Zukunft. Daher möchten viele auch beim Einkauf auf Nachhaltigkeit achten.

Was ist wirklich nachhaltig?

Unter Nachhaltigkeit verstehen die meisten Menschen „Langfristigkeit“. Doch diese einfache Gleichsetzung greift zu kurz:

„Nachhaltigkeit bedeutet, mit den Ressourcen zu haushalten. Hier und heute sollten Menschen nicht auf Kosten der Menschen in anderen Regionen der Erde und auf Kosten zukünftiger Generationen leben.“

Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und nukleare Sicherheit

Echte Nachhaltigkeit verlangt nach einer gesamtgesellschaftlichen Entwicklung, die ökologisch verträglich, sozial gerecht und wirtschaftlich leistungsfähig ist.

Ist „regional“ das neue „bio“?

Will man seinen Einkauf nachhaltig gestalten, kann man auf verschiedene Kriterien achten. Oft werden diese miteinander vermischt oder verwechselt.

Echte Nachhaltigkeit hat gleichzeitig Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft im Blick und versucht den Ansprüchen

aus allen drei Bereichen gerecht zu werden. Ideal ist es daher, wenn ein Lebensmittel mehrere Nachhaltigkeitskriterien gleichzeitig erfüllt.

Dies ist bei regional produzierten Lebensmitteln häufig der Fall. Dazu gehört für uns unter anderem:

Foto: Peter Brezina/
naturparkfotos.de

Die Produkte sind saisonal und ein authentischer Spiegel von Region und Jahreszeit.

Foto: Jenny Jürgens



Kurze Transportwege sparen Treibhausgase und garantieren Frische.

Foto: Sarah Mamerow



Tierische Produkte stammen aus Betrieben, die ihr Futter großenteils selbst anbauen und auf artgerechte Haltung achten.

Foto: Sarah Mamerow



Ökologische Landwirtschaft schont Umwelt und Natur durch den Verzicht auf Pestizide und Mineraldünger.

Foto: Holunderkönig



Verarbeitete Lebensmittel werden in mühevoller, traditioneller Handarbeit hergestellt.

Foto: Jenny Jürgens



Unverarbeitete Waren sind frisch und frei von künstlichen Zusatzstoffen.

Foto: VDN-Portal/
Hartmut Sauter

Bejagung trägt dazu bei, Wildbestände zu regulieren und unterstützt so den naturnahen Waldumbau.

Foto: Inka Schwand



Landwirtinnen und Weidetierhalter übernehmen wichtige Aufgaben beim Erhalt artenreicher Landschaften.

Foto: Inka Schwand



Das Geld für den Einkauf bleibt vor Ort und sichert dort Arbeitsplätze.

Foto: Inka Schwand



Die Region bleibt in ihrer natürlichen Vielfalt für Einheimische lebenswert und für Touristen attraktiv.

„Nur noch kurz die Welt retten“ werden Sie mit Ihrem Einkauf vielleicht nicht. Aber mit ein wenig Achtsamkeit beim Einkauf können Sie sie jeden Tag ein kleines Stückchen besser machen und aktiv dazu beitragen, dass uns die Naturparkregion mit ihren Natur- und Kulturlandschaften erhalten bleibt.



Foto: Inka Schwand

Aus der Schlaube auf den Teller

KARL-HEINZ WEIDNER | FISCHER

Fischer Weidner aus Dammendorf fischt in den Schlaubegewässern. In seine Netze gehen Zander, Karpfen, Wels und Blei – und noch so manch anderer dicker Fisch. Der Fischer aus Leidenschaft ist seit vielen Jahren im Geschäft und beliefert zahlreiche Gastwirtschaften in der Region. Da kann es gut sein, dass Sie in der Wilden Klosterküche in Neuzelle einen Zander aus dem Hammersee bei Siehdichum auf dem Teller haben.

Aber was passiert mit den Weißfischen, die keiner als Filet auftischen möchte? *„Kein Problem, in der ‚Kaisermühle‘ warten sie schon auf meinen Fang. Der Blei ist zum Beispiel eine hervorragende Basis für das Fischsüppchen, das im letzten Sommer auf der Karte stand.“*

Und wenn Sie jetzt Lust auf frischen Fisch bekommen haben: Den kann man bei Karl-Heinz Weidner nach telefonischer Absprache auch selbst abholen. Er selbst empfiehlt übrigens gebackenen Karpfen. Das Rezept dazu finden Sie auf Weidners Internetseite. Das sollten Sie probieren!



Foto: Inka Schwand

Von der Weide in die Pfanne

RICCARDO FISCHER | LANDWIRT

Am LPG-Weg in Kieselwitz gibt es noch immer eine Genossenschaft: Die Agrargenossenschaft Kieselwitz. Geschäftsführer Riccardo Fischer erklärt, wie hier Kreislaufwirtschaft betrieben wird: *„Die Streu aus den Rinderställen wird als Dünger auf die Felder ausgebracht. Dort wächst das Futter für die Tiere, die wir hier in der Region kaufen und die in den Ställen und auf der Wiese heranwachsen, bis sie in unserer hofeigenen Landfleischerei als Wurst, Schinken oder Schnitzel über die Theke gehen.“*

Wer im Forsthaus Siehdichum absteigt, bekommt zum Frühstück Wurst und Schinken aus Kieselwitz auf den Teller oder auch mal die zarten Schweine-Medaillons aus Fischers Stall.

Wer ein Stück Schlaubetal für den heimischen Kochtopf mitnehmen will, der reiht sich am Donnerstag oder Freitagvormittag in die lange Schlange vor der Landfleischerei am LPG-Weg ein, denn hier kaufen die Einheimischen – und die wissen, was gut ist!

Gut einkaufen in der Naturpark-Region

Unser regionaler Einkaufsführer führt Sie zu 22 Orten im Naturpark Schlaubetal und in seiner Umgebung. Unsere Übersichtskarte auf S. 48/49 zeigt Ihnen, wo in der Naturpark-Region sowohl Einheimische als auch Ausflügler voll und ganz auf ihre Kosten kommen. Damit Sie nicht umsonst kommen, können Sie sich vorher online informieren.



Die laufend aktualisierte Liste finden Sie hier:
<https://www.schlaubetal-naturpark.de/erleben-lernen/naturpark-geniessen/regionale-produkte/>

Für uns geht bei allem, was Lebensmittel angeht, Qualität ganz klar vor Quantität. Viele unserer regionalen Produzenten haben sich zertifizieren lassen: Mit dem QS-Siegel, dem Tierwohl-Label oder der Regionalmarke VON HIER.



Wer Natur und Umwelt etwas besonders Gutes tun möchte, achtet beim Einkauf auf das EU-Bio-Siegel und das Siegel des Anbauverbandes Bioland.



Schlaubetal
Produkt 2024

Schlaubetal
Produkt 2025

Naturpark
Schlaubetal



Naturpark
Schlaubetal



1 IMKEREI THEIS

Hofladen und Verkaufsautomat.
Honige für jeden Geschmack:
liebliche wie Frühjahrsblüte, aro-
matische wie Kornblume oder
auch kräftige wie Heidehonig
aus der Reicherskreuzer Heide.

Hofladen: Do. 16:00–19:00 Uhr
Verkaufs-Automat:
täglich 8:00–20:00 Uhr



Foto: Patrick Pleul/
dpa-Zentralbild

Ragoser Talweg 33
15234 Frankfurt (Oder)
Tel.: 0 17 2 / 3 29 57 12
www.imkerei-theis.de



2 BIOLADEN GRONENFELDER WERKSTÄTTEN FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Hofladen mit Backstube.
Schweine- und Rindfleisch, Eier,
Brot, Obst und Gemüse sowie
Kräuter und Saft aus eigener
Produktion.

Mo.–Fr. 10:00–18:00 Uhr
Sa. 10:00–13:00 Uhr



Foto: Sarah Mamerow

Gronenfelder Weg 22
15234 Frankfurt (Oder)
Tel.: 0 33 5 / 6 83 89 40



3 BAUERNHOF DOHRMANN

Verkauf ab Hof. Äpfel, Kirschen,
Pflaumen, Erdbeeren, Kartoff-
feln, Grünspargel und Getreide.
Früchte der Saison aus integrier-
tem Anbau.

Mo., Di., Do., Fr. 18:00–20:00 Uhr
Sa. 08:00–12:00 Uhr

Südstraße 5
15234 Frankfurt (Oder)
Tel.: 0 33 5 / 54 73 36

4 PLANTAGE

Obst, Gemüse und Kräuter aus
veganer Produktion.

Solidarische Landwirtschaft:
Abonnement eines Ernteanteils
möglich.

Müllroser Chaussee 76c
15236 Frankfurt (Oder)
Tel.: 0 157 / 51 36 84 76
www.plantage.farm
info@plantage.farm



5 WEINGUT PATKE

Hofladen und Onlineshop.
Brandenburger Landwein von
den Weinbergen um Pillgram
und Grano: Der Umwelt zuliebe
vor allem aus pilzresistenten
Rebsorten, und auch von inter-
nationalen Burgundersorten.
Verkostung, Straußwirtschaft,
edle Brände und weitere regio-
nale Produkte im Hofladen.

Ganzjährig:
Mi. 15:00–18:00 Uhr
Fr. 12:00–18:00 Uhr
April bis Dezember auch
Sonntag 15:00–18:00 Uhr



Foto: Weingut Patke

Kirchstraße 5
15236 Jacobsdorf
OT Pillgram
Tel.: 0 33 60 8 / 33 77
www.weingut-patke.de
info@weingute-patke.de

6 MÜHLENLADEN DER ODERLAND MÜHLENWERKE MÜLLROSE

Gutes aus der Mühle und der
Region: Mehle, Schrote, Kleie
und Flocken, Brotbackmischun-
gen, Leinöl, Leinsamenmehl,
Nuss- und Nuss-Frucht-Mischun-
gen, Senfe, Saucen, Säfte, Weine
und Liköre

Bitte erfragen Sie die
Öffnungszeiten vor Ihrem
Besuch telefonisch.



Frankfurter Straße 1
15299 Müllrose
Tel.: 0 177 / 52 49 200
Ladengeschäft
Tel.: 0 33 60 6 / 77 49 0
Mühlenwerk



7 FISCHER SCHNEIDER – ODERFISCHEREI

Frischfisch je nach Fang, Räucherfisch nach Saison, Fischspezialitäten im Glas, Fischgrillbratwürste, Flussfischbouletten, Fischplatten und Fischbrötchen. Wild und Wildspezialitäten.

Hofladen: Do. und Fr.
9:00–16:00 Uhr



Foto: Fischer Schneider –
Oderfischerei

Lindenstraße 20
15295 Brieskow-
Finkenheerd
Tel.: 0 33 60 9 / 3 68 33
www.fischer-schneider.de
info@fischer-schneider.de

8 ZU BAUER KLAUS

Ladengeschäft. Vollsortiment, Gemüse, Backwaren, Getränke, Drogerieartikel, Tee, Bistro. Aus biologischer Landwirtschaft und von kleinen Bauernhöfen.

Mo.–Fr. 9:00–18:00 Uhr
Sa. 9:00–13:00 Uhr

Markt 9
15848 Beeskow
Tel.: 0 33 66 / 5 20 69 53



9 STORKOWER FISCHGENOSSENSCHAFT E. G.

Hofladen. Frischfisch, Räucherfisch und Fischprodukte.

Mo.–Fr. 7:00–15:00 Uhr



Foto: AdobeStock/
Alicja Neumiller

Uferstraße 18
15848 Beeskow
Tel.: 0 33 66 / 2 14 48

10 WILDTIERFARM KRÜGERSDORF

Fleisch und Fleischprodukte von Bison, Rotwild, Dam- und Muffelwild.

Verkauf ab Hof nach
Vorbestellung.



Foto: Stefanie Schröder

Alte Dorfstraße
15848 Beeskow
OT Krügersdorf
Tel.: 0 17 3 / 5 11 71 76
www.wildtierfarm-
kruegersdorf.de



11 FISCHEREIBETRIEB K.-H. WEIDNER

Frischfisch und Räucherfisch.

Verkauf ab Hof auf Anfrage.

Seeweg 18
15299 Dammendorf
Tel.: 033 6 55 / 2 11
www.fischerei-weidner.de

12 AGRARGENOSSENSCHAFT KIESELWITZ E. G.

Ladengeschäft. Fleisch- und Wurstwaren von Rind und Schwein aus eigener Haltung und Schlachtung. Telefonische Vorbestellung möglich.

Do. 9:00–18:00 Uhr
Fr. 8:00–11:00 Uhr



Foto: Inka Schwand

LPG-Weg 7
15890 Schlaubetal
OT Kieselwitz
Tel.: 0 33 65 4 / 2 50
Fax: 0 33 65 4 / 49 71 17
agkieselwitz@gmx.de



13 HOLUNDERKÖNIG

Holunder-Produkte: Saft, Sirup, Gelee, Likör, Brand, Geist, Glühwein. Honig aus eigener Imkerei. Veredelung und Lohnmosterei.

Verkauf ab Hof nach telefonischer Voranmeldung.

Groß Muckrow 72
15848 Friedland
OT Groß Muckrow
Tel.: 0 17 4 / 6 33 97 15
www.holunderkoenig.de
info@holunderkoenig.de

**14 NEUZELLER BAUERNMARKT**

Ladengeschäft. Fleisch und Fleischprodukte sowie Kartoffeln aus der Agrargenossenschaft Neuzelle. Weitere regionale Produkte wie Obst, Gemüse und Nudeln.

Mo. 10:00-14:00 Uhr
Di.–Fr. 8:00–18:00 Uhr
Sa. 8:00–11:00 Uhr



Foto: Sarah Mamerow

Lindenpark 1
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 82 44 23
www.agrargenossenschaft-neuzelle.de/bauernmarkt.htm

**15 WILDE KLOSTERKÜCHE**

Verkauf regionaler Produkte im Restaurant und im Onlineshop. Marmeladen, Leinöl, Salz- und Gewürzmischungen, Destillate, Gin und Kaffee.

Mo.–So. 10:00–18:00 Uhr



Foto: Anne Hensel

Bahnhofstraße 18
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 82 39 91
www.wildeklosterkueche.de

16 FLEISCHEREI BAUM

Ladengeschäft. Vollpalette der Wurstproduktion: Brüh-, Koch- und Rohwurst, Roh- und Kochpökelfwaren, Sülzen.

Mo. 14:00–18:00 Uhr
Di.–Do 9:00–12:00 Uhr
und 14:00–18:00 Uhr
Fr. 8:00–12:00 Uhr
und 13:30–18:00 Uhr

Bahnhofstraße 23
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 332
fleischerei-baum@freenet.de

17 KLOSTERBRAUEREI NEUZELLE

Ladengeschäft und Onlineshop. Bier- und Brausespezialitäten. Dazu alles rund ums Bier: Bierbrände, Gelees aus Schwarz- und Kirschbier, Bier-Schokolade, Bier-Käse und Bier-Senf.

Mo.–Fr. 9:00–18:00 Uhr
Sa. und So. 10:00–17:30 Uhr



Brauhausplatz 1
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 8 10 61
www.klosterbrauerei.com

18 BESUCHERINFORMATION NEUZELLE

Verkauf regionaler Produkte in der Tourist-Information. Produkte aus der Neuzeller Klosterbrennerei und der Wilden Klosterküche, Wein vom Neuzeller Weinberg, Honig aus dem Schlaubetal und andere Produkte aus der Region.

April–Oktober:
täglich 10:00–18:00 Uhr
November–März:
täglich 10:00–16:00 Uhr



Foto: Sarah Mamerow

Bahnhofstraße 22
15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 61 02
www.neuzelle.de
tourismus@neuzelle.de

19 NEUZELLER KLOSTERBRENNEREI

Onlineshop. Gin, Brände, Geiste,
Liköre, Absinthe.

Foto: Neuzeller
Klosterbrennerei

Tel.: 0 700 / 15 89 15 89

**20 SCHWERZKOER MÜHLE
MÜHLENLADEN**

Regionalladen. Ofenfrisches
Mühlenbrot der Bäckerei
Lehmann (Coschen), Haus-
schlachtewurst aus der Neuzeller
Landfleischerei sowie weitere
regionale Produkte.

Sa. und So. 12:00–16:00 Uhr
oder nach Vereinbarung



Foto: Inka Schwand

Schwarzkoer Straße 41
15898 Neuzelle
OT Schwarzko
Tel.: 0 33 65 5 / 5 98 66
www.schwarzkoer-muehle.de
schwarzkoer-muehle@web.de

**21 WILDHANDEL UND -VERARBEITUNG
BUDER**

Fleisch- und Wurstwaren
vom Wild

Fr. 9:00–16:00 Uhr



Lauschützer Weg 27
03172 Schenkendöbern /
OT Grano
Tel.: 0 35 69 3 / 60 14 21
Ladengeschäft

22 LAUSITZER WEINFREUNDE

Onlineshop. Weißwein, Rotwein,
Rosé, Sekt, Glühwein, Portwein
und Balsamico aus der Lausitz,
unter anderem aus Guben und
Neuzelle.



Foto: Sarah Mamerow

03099 Kolkwitz
[www.lausitzer-
weinfreunde.de](http://www.lausitzer-weinfreunde.de)

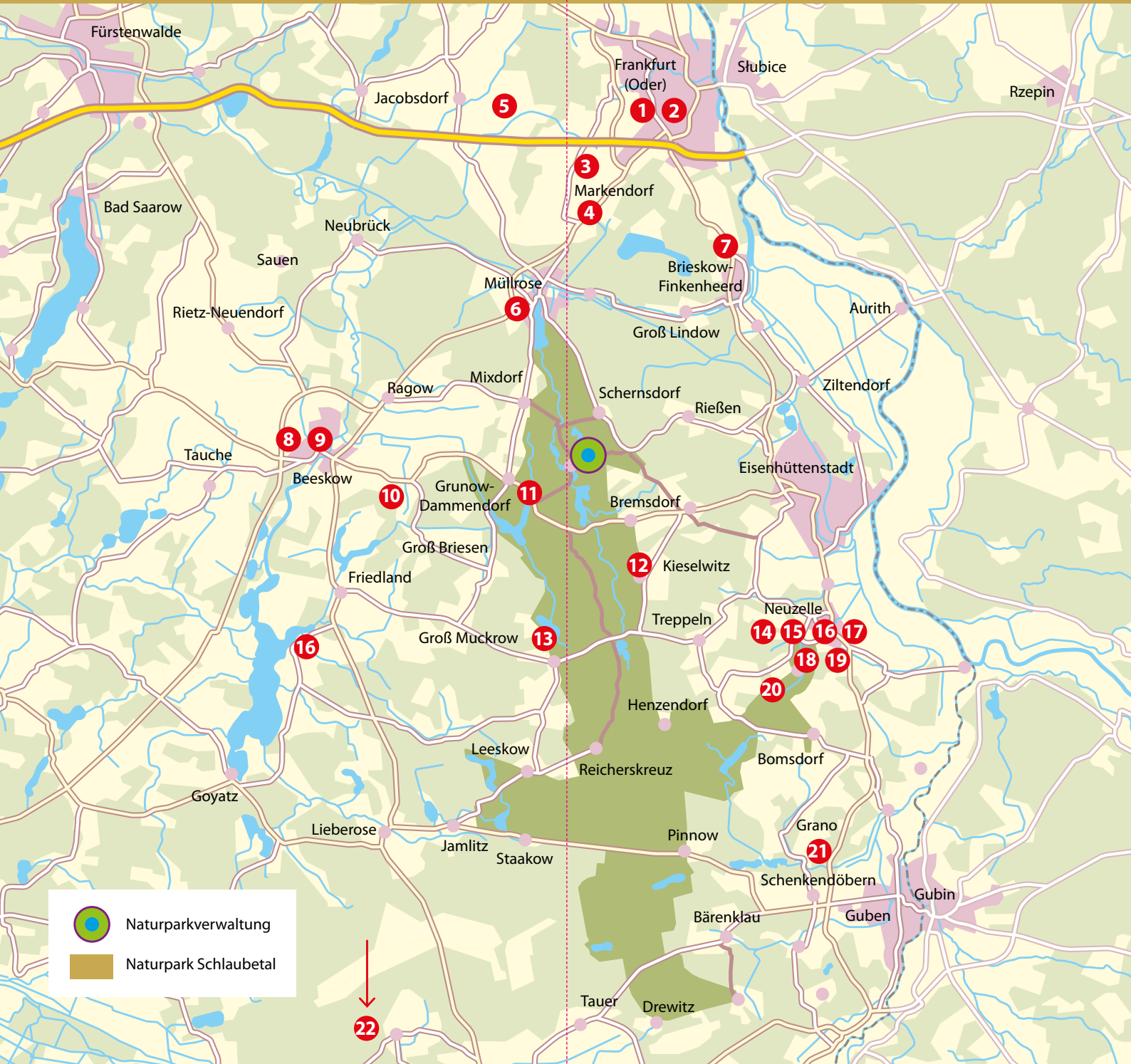
NOCH NICHT DABEI?

Nanu? Sie verkaufen oder verarbeiten regionale
Produkte und sind noch nicht in unserer Broschüre?
Dann melden Sie sich bei uns! „Naturpark
genießen“ ist keine Eintagsfliege. Gern können Sie
in der nächsten Ausgabe dabei sein oder sofort
auf unserer interaktiven Naturpark-Karte auf
www.schlaubetal-naturpark.de.

Wir freuen uns auf Sie!



Foto: Sarah Mamerow



Fürstenwalde

Frankfurt
(Oder)

Stubice

Rzepin

Jacobsdorf

5

1

2

Bad Saarow

Neubrück

3

Markendorf

4

Sauen

7

Brieskow-
Finkenheerd

Aurith

Rietz-Neuendorf

Müllrose

6

Groß Lindow

Ragow

Mixdorf

Schernsdorf

Rießen

Ziltendorf

Tauche

8

9

Beeskow

10

Grunow-
Dammendorf

11

Bremsdorf

Eisenhüttenstadt

Groß Briesen

Friedland

Kieselwitz

Trepeln

Neuzelle

16

Groß Muckrow

13

14

15

16

17

18

19

20

Goyatz

Henzdorf

Leeskow

Reicherskreuz

Bomsdorf

Lieberose

Jamlitz

Staakow

Pinnow

Grano

21

Schenkendöbern

Guben

Bärenklau

Guben

Tauer

Drewitz

22



Naturpark Schlaubetal

Waldreich zwischen Bach und Heide

Tourenvorschläge, Veranstaltungshinweise und weitere
Informationen finden Sie auf www.schlaubetal-naturpark.de

Foto: Seenland Oder-Spree/Florian Läufer

Sie planen einen Ausflug in den Naturpark Schlaubetal?
Ihre kompetenten Ansprechpartnerinnen vor Ort freuen
sich auf Sie!

Naturparkverwaltung

Siehdichum 1
15890 Siehdichum
Tel.: 0 33 65 5 / 59 17 30
www.schlaubetal-naturpark.de
np-schlaubetal@LfU.brandenburg.de

Tourismusverband

Seenland Oder-Spree e. V.
Ulmenstraße 15
15526 Bad Saarow
Tel.: 0 33 63 1 / 86 81 02
www.seenland-oderspree.de
info@seenland-os.de

Schlaubetal-Information im Haus des Gastes

Kietz 7
15299 Müllrose
Tel.: 0 33 60 6 / 7 72 90
www.schlaubetal-tourismus.de
info@schlaubetal-tourismus.de

Stadtinformation Beeskow

Berliner Straße 30
15848 Beeskow
Tel.: 0 33 66 / 4 22 50

Tourismusverein Oder-Region

Eisenhüttenstadt e. V.
Lindenallee 25
15890 Eisenhüttenstadt
Tel.: 0 33 64 / 41 36 90
www.tor-eisenhuettenstadt.de
tor-eisenhuettenstadt@t-online.de

Besucherinformation Neuzelle

Bahnhofstraße 22 | 15898 Neuzelle
Tel.: 0 33 65 2 / 61 02
www.neuzelle.de
tourismus@neuzelle.de

Tourist-Information Friedland

Pestalozzistraße 3
15848 Friedland
Tel.: 0 33 67 6 / 4 59 78
www.friedland-nl.de
tourismus@friedland-nl.de

Marketing und Tourismus Guben e. V.

Frankfurter Straße 21
03172 Guben
Tel.: 0 35 61 / 38 67
www.touristinformation-guben.de
ti-guben@t-online.de

TEG – Tourismus Entwicklungsgesellschaft Lieberose / Oberspreewald mbH

Am Bahnhof 27
15913 Schwielochsee
Tel.: 0 35 47 8 / 17 90 90
www.teg-lds.de
info@teg-lds.de

Touristeninformation Peitz Land

Markt 1
03185 Peitz
Tel.: 0 35 60 / 81 50
www.tourismus.peitz.de
tourismus@peitz.de

Förderverein Schlaube- mündung-Odertal e. V.

Seestraße 7
15295 Brieskow-Finkenheerd
Tel.: 0 33 60 9 / 72 88 11
www.schlaubemuendung-odertal.de
info@schlaubemuendung-odertal.de



Elf Naturparke, drei Biosphärenreservate und ein Nationalpark bewahren und entwickeln die wertvollsten Naturschätze des Landes Brandenburg. Weitere Informationen gibt es auf www.natur-brandenburg.de

Foto: Sarah Mamerow

Herausgeber: Ministerium für
Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz
des Landes Brandenburg
Redaktion: Naturpark Schlaubetal im
Landesamt für Umwelt

Karten: LGB, © GeoBasis-DE/BKG 2021
Layout: Goscha Nowak
Druck: Landesvermessung und
Geobasisinformation Brandenburg
Stand: 2024

Nationale
Naturlandschaften



Der Naturpark Schlaubetal ist eine von über 100 Nationalen Naturlandschaften, zu denen die deutschen Nationalparks, Biosphärenreservate, zertifizierten Wildnisgebiete und Naturparks zählen. Gemeinsam stehen die Gebiete für qualitativ hochwertigen Naturtourismus, wertvolle Kulturlandschaften und einzigartige Naturerlebnisse: www.nationale-naturlandschaften.de.