



Uns Tüften von de Müritz



Tüften...?

In Mecklenburg nennt man so die Kartoffeln. Nein, uns geht es nicht um die »Sättigungsbeilage Nr. 1« in Deutschland. Tüften stehen hier als Synonym für den vielfältigen Reichtum an *natürlichen!* Arten und Sorten, deren Qualitäten wir im Alltag nahezu vergessen haben. Gerade so »ganz gewöhnliche« Produkte wie die Kartoffel wollen wir Ihnen in ihren vielfältigen, *natürlichen!* Sorten schmackhaft machen.

Die Lebensmittelindustrie hat uns auf leicht in Massen erzeugbare Produkte eingeschworen. Darüber haben wir ganz vergessen, wie reich der Tisch gedeckt sein kann, wenn wir uns auf die fantastische Vielfalt *natürlicher!* Produkte besinnen.

Indem wir auf den Geschmack bisher ungeahnter oder vergessener Delikatessen kommen, entwickeln wir ein neues Bewusstsein, ändern wir unsere Wertewelt. Das wiederum hat Auswirkungen auf unsere Erlebnisqualität, auf unsere Gesundheit, ja auch auf unseren *natürlichen!* Umgang miteinander. Es lohnt sich also, sich für eine *natürliche!* Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln stark zu machen. Wir sehen darin die ur-eigene Aufgabe des ländlichen Raums. Packen wir sie an!







natürlich!

wachsen – veredeln – genießen

leben

in der Mecklenburgischen Seenplatte

Mit dieser Philosophie hat sich die Region im Wettbewerb »Regionen Aktiv – Land gestaltet Zukunft« eingebracht. Erfolgreich konnte sie allerdings nur sein, weil es dem Verein *natürlich! Mecklenburgische Seenplatte e.V.* gelang, eine breite Basis für eine konzertierte Aktion zu finden.

Bei allen Projekten im Verein ging und geht es immer um die Schaffung und Erhaltung regionaler Kreisläufe und die Erzeugung natürlicher Produkte. Was allerdings sind diese Produkte wert? Die tatsächliche Wertschöpfung spiegelt sich erst in einer erfolgreicher Vermarktung. So legen die Mitglieder des Vereins neben der regionalen Erzeugung auch einen besonderen Wert auf die Vermarktung in der Mecklenburgischen Seenplatte. Neben dem Verkauf in Hofläden und auf Grünen Märkten soll der Absatz von Produkten an die Gastronomie und an überregionale Abnehmer forciert werden.

Das Profil der Region bildet sich in den Köpfen der Menschen. Darum ist eine nicht nachlassende Werbung für den zukunftsweisenden, regionalen Gedanken erforderlich. Die gerade erfolgte Gründung des Conviviums Müritz Mecklenburgische Seenplatte, eine »Tafelrunde« von Slow Food, ist einer von vielen Ansätzen, mit denen wir diesen Gedanken weiter verfolgen wollen.



D. Möller
Dagmar Möller

C. Lindheimer
Constance Lindheimer

Verein *natürlich!* Mecklenburgische Seenplatte e.V.





Kommen Sie in eine Welt,

in der wir mit der Natur zusammen leben! Denn auch Sie wissen seit langem, dass wir nur mit der Natur – nicht gegen sie – überleben können.

Allerdings, es geht um mehr als ums Überleben: Es ist der Wunsch nach Freude am Leben, der uns treibt! Gesund genießen ist unsere Devise. Was aber ist »gesund«? – Besinnen wir uns auf unsere *natürlichen!* Bedürfnisse. Schärfen wir unsere Sinne. Akzeptieren wir die Regeln der Natur...

Kommen Sie in die Welt

regionaler Möglichkeiten! Nicht, dass wir Ideen und Erfahrungen anderer ignorieren – im Gegenteil! Wir sind für alle Anregungen offen. Aber wir realisieren, was zu uns passt, mit unseren regionalen Mitteln.

So sind unsere Produkte frisch. So ist die Erzeugung transparent. So schützen wir die Natur vor Belastungen, die bei jeder Art Transport entstehen. Und: wir haben ein Stück Unabhängigkeit gewonnen!

Kommen Sie in unsere Welt

gemeinsamer Freude am Leben. Denn regionale, *natürliche!* Produkte zu genießen, heißt gemeinsam erleben. Entspannt. Bewusst. Mit Freunden. Dabei schärfen wir unser eigenes Profil – Grundlage für zukünftige Markterfolge.

Der Weg ist das Ziel.

Mit folgenden Aktivitäten gewinnen wir seit Jahren ständig neue Freunde.
Jetzt wollen wir auch Sie auf den Geschmack bringen:

- ➡ Die Grünen Märkte
- ➡ Der Erzeugerzusammenschluss: Seenland Müritz GmbH
- ➡ Die Gläsernen Landwerkstätten Bollewick
- ➡ Das »Ma(h)l Regional«
- ➡ Slow Food – das »Convivium Müritz – Mecklenburgische Seenplatte«
- ➡ Die »Region im Markt eG« – Erzeuger – Verbraucher – Genossenschaft
- ➡ »Müritz-Nationalpark-Partner«
- ➡ Ziegenkäsetage in Kraase
- ➡ Tage des offenen Hofes bei landwirtschaftlichen Erzeugern
- ➡ Speichermärkte in Woggersin





Am Anfang stand die Frage: Können wir in unserer dünn besiedelten und von Schutzgebieten reich gesegneten Region eine nachhaltige Lebensqualität finden? – Schließlich bestimmt in aller Regel der wirtschaftliche Ertrag das Maß an Wohlstand, das wir uns leisten können.

Die Zukunft dieser ländlichen Region hängt darum in besonderem Maße davon ab, wie es gelingt, eine breite Basis für Wege zu finden, bei denen sich Ökonomie und Ökologie gegenseitig optimieren.

Die Voraussetzungen dafür sind optimal – ist doch die Mecklenburgische Seenplatte prädestiniert für zukunftsweisende Produktionsformen und Technologien, wenn es um Ernährung, Gesundheit und regenerative Energien geht. Darüber hinaus sind *natürlich!* beste Voraussetzungen für einen optimalen Gesundheitstourismus vorhanden.

Die jährlichen Folgekosten von ungesunder Ernährung im deutschen Gesundheitswesen in Höhe von über 40 Milliarden Euro muss man nicht weiter kommentieren. Natur und Gesundheit haben einen sehr hohen Stellenwert. Für unsere Region ergibt sich daraus ein Bildungsauftrag mit hoher Verantwortung. Hier liegt die Zukunft!

Die Grünen Märkte

Unser Ansatzpunkt war, die Erzeuger regionaler Produkte zusammenzuführen und neue Möglichkeiten zu schaffen, ihre Produkte zu verkaufen. Die Grünen Märkte wurden geboren. Das Angebot wurde von Erzeugern und Verbrauchern erstaunlich gut angenommen. Standorte der Grünen Märkte sind die Scheune Bollewick, Waren, Neubrandenburg, Neustrelitz und Feldberg. Weitere Marktplätze sollen folgen.



Die Seenland Müritz GmbH

Allerdings konnte das nur der Anfang sein. Ein Vermarktungskonzept musste her, das auch über die Grünen Märkte hinaus einen Absatz der Produkte ermöglichte. Dazu war zunächst eine engere Kooperation der Erzeuger erforderlich. In der Seenland Müritz GmbH haben sich so bisher neun Bio-Bauern zusammengefunden, die nun ihre Ernte und ihr Vieh gemeinsam vermarkten. www.seenland-mueritz.de



Die Gläsernen Landwerkstätten Bollewick

Hier entsteht gegenüber Deutschlands größter Feldsteinscheune zur Zeit ein Gebäude, in dem zunächst eine ökologische Warmfleischerei mit eigener Schlachtung sowie eine Bäckerei untergebracht werden. Weitere Verarbeiter wie z.B. eine Käserei sollen folgen. Das Besondere neben der Veredelung regionaler Erzeugnisse ist das Angebot an den Besucher, die Produktionsabläufe vor Ort zu verfolgen.



Die Transparenz der Erzeugung von Lebensmitteln soll nicht nur Neugierige anlocken, um die Vermarktung zu forcieren. Sie will auch einen, in unserer Fast Food Gesellschaft häufig verschütteten, ethischen Bezug zu unserer Nahrung vermitteln. Damit leisten die »Gläsernen Landwerkstätten« auch einen pädagogischen Beitrag, indem sie den Sinn einer natürlichen Ernährung deutlich machen.

Das »Ma(h)l Regional«

Bertold Meyer, Bürgermeister und Initiator der Scheune Bollewick, war es, der bereits 2000 das Regionalzeichen »natürlich! Mecklenburgische Seenplatte« entwickeln ließ, er war es, der für eine Beteiligung am »Wettbewerb Regionen aktiv« trommelte und das Grundkonzept entwarf, er war es auch, der seine Idee vom »Ma(h)l Regional« im Sommer 2003 zum 1. Ma(h)l in die Tat umsetzte: Erzeuger sollten ihre Produkte



regionalen Geschmack gebracht werden – das Ganze in einem kommunikativen Rahmen, in dem es Gelegenheit gab, die Produkte näher kennen zu lernen und sich gemeinsam auszutauschen. So entstand mit den Jahren eine kleine Gesellschaft, die kürzlich erst das »10. Ma(h)l Regional« im Schloss Kittendorf feiern konnte.

www.mahlregional.de

Das »Convivium Müritz – Mecklenburgische Seenplatte«

Die Idee des »Ma(h)l Regional« entspricht genau dem Anliegen von Slow Food, einem Verein, der in 750 »Convivien« mittlerweile über 80.000 Mitglieder weltweit zählt. Convivien sind regionale »Tafelrunden«. So war denn das »Convivium Müritz«, das sich am 17. Februar 2006 im Gutshaus Ludorf gegründet hat, eine überfällige Angelegenheit. Mehr unter: www.slowfood.de



Wesentlich an diesen »Tafelrunden« oder dem »Ma(h)l Regional« ist immer auch der Gedankenaustausch, sind die guten Gespräche. Dabei entstand wohl auch die Idee einer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft. Sie brauchen sich gegenseitig, sie profitieren voneinander: Erzeuger und Verbraucher.

Die »Region im Markt eG«

Seit Sommer 2004 ist sie nun aktiv, die Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft. Sie organisiert die Grünen Märkte und vermarktet die Produkte ihrer Mitglieder. Im Visier hat sie dabei auch Großabnehmer und Endverbraucher in Metropolen wie Berlin oder Hamburg. So sollen in Zukunft auch dort die Menschen in den Genuss unserer Qualitätsprodukte kommen.



»Müritz-Nationalpark-Partner«

Die vielfältigen Initiativen zeigen, wie alles ineinander greift, und mit Freude sieht man, wo überall die Idee einer regionalen Identität bereits aufgegriffen wurde. Dass hier der Müritz-Nationalpark mit einem eigenen Programm zur Förderung dieses regionalen Prozesses dabei ist – wem wundert's? »Müritz-Nationalpark-Partner« – ein Modell für Kooperation in der Nationalparkregion. www.mueritz-nationalpark-partner.de

Guten Appetit!

Es leuchtet ein: wer natürliche Produkte genießen will, der muss sich mit der Natur arrangieren, d.h., er muss Klima, Jahreszeiten und andere natürliche Gegebenheiten in seinem Speiseplan berücksichtigen. Im Privathaushalt ist das kaum ein Problem, wohl aber in der Gastronomie, wo ein konstantes Angebot erwartet wird. Hier muss auch ein Umdenken des Gastes erfolgen. Aber selbst wenn er flexibel auf das Angebot reagiert, der Gastronom muss sich auf bestimmte Mengen in bestimmter Qualität zu bestimmten Zeiten verlassen können.

Die Koordination von Erzeugern und Großabnehmern ist darum die zentrale Aufgabe der Genossenschaft. Wer kann was in welchen Mengen wann erzeugen und wie funktioniert die Belieferung bzw. Abholung? Diese logistische Frage müssen wir in den Griff bekommen.

Letzten Endes liegt es immer wieder an uns, den Endverbrauchern: Wir müssen lernen, uns zu Gunsten der angebotenen Qualität bei der Wahl bestimmter Produkte leiten zu lassen. Oder auch: wir müssen dem Koch die Freiheit lassen, welche Produkte er für uns verarbeitet!





Vergessen. Entdecken. Probieren.

Vergessen, was wir täglich über Lebensmittel
zu Lesen und zu Hören bekommen.

Entdecken, was die Natur uns bietet.

Probieren mit allen Sinnen.

Wählen Sie aus unserer Speisekarte,
die wir nach folgenden Themen geordnet haben:



Uns Tiŕften von de Müritz

Rapsgeŕb

Regionaler Marktplat

Aus den gläsernen Landwerkstätten

Von Jägern und Sammlern

Tischlein deck' dich!



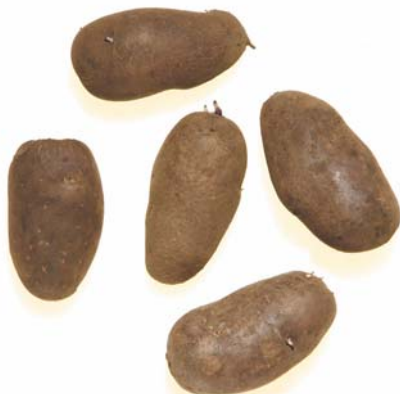
Blue Salad Potato



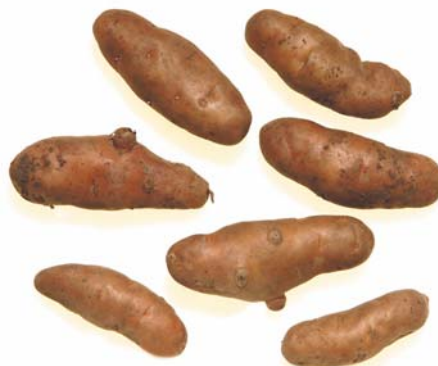
La Ratte



Blaue Schweden



Bamberger Hörnchen



Uns Tüften von de Müritz

Tüften sind hier Synonym für Produkte, die wir ständig im Munde führen, von denen wir gleichwohl nichts wissen. Bekannt unbekannte Produkte, die wir Ihnen schmackhaft machen wollen. Wir möchten dazu einen Erzeuger empfehlen, für den die Kartoffel bereits eine sortenreiche Delikatesse ist:

Agrar GmbH Lärz-Krümmel

Dr. Joachim Gawlik züchtet eine ganze Reihe alter Sorten. Hier konnten wir leider nur vier abbilden. Wenn Sie auf die Tüften gekommen sind, besuchen Sie ihn doch einfach mal!



Raps gelb

Touristen kommen im Mai in Scharen von weit her zu uns, um das strahlende Gelb der Rapsfelder zu erleben. Wir freuen uns *natürlich!* über so viel Besuch. Aber eigentlich bauen wir hier Raps aus anderen Gründen an.



Eiscreme von Kloth.

Das Eis besteht aus zwei Hauptkomponenten. Das Rapsöl substituiert die MilCHFettkomponente und das »wiederentdeckte« Eiweiß der blauen Lupine stellt eine Alternative zum Milcheiweiß sowie zum Eiweiß der mittlerweile fast ausschließlich genetisch veränderten Sojapflanze dar. Die blaue Lupine verfügt zudem über einen sehr hohen Proteingehalt. Nachgewiesen ist, dass das Lupinenprotein in Lebensmitteln zur Senkung der Cholesterinwerte beiträgt. Das Raps-Lupinen-Eis ist daher, wenn man wissenschaftlichen Studien folgt, einfach gesund!

Ziel in der Entwicklung war der vollständige Verzicht auf tierische Eiweiße und eine Eisherstellung auf Basis von ausschließlich regionalen Rohstoffen.



Kruses Rappöl

(plattdeutsch für Rapsöl), kalt gepresst, ist eine echte Bereicherung für die kreative Küche! Das Forschungsinstitut für Kinderernährung sowie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfehlen Rapsöl ausdrücklich auf Grund seines »mustergültigen Fettsäuremusters«. Genau so wichtig: Die Stiftung Warentest fand heraus, dass es in der Qualität dem kalt gepressten Olivenöl in nichts nachsteht.

Kruses Rappöl ist eine eingetragene Marke in vielen Geschmacksrichtungen mit Kräutern und Gewürzen. Kosten Sie auch einmal die köstliche Margarine!

Und wenn Sie noch ein bisschen mehr Gesundheit vertragen können: es gibt auch eine Hautcreme und ein Massageöl... – Spaß beiseite: Es lohnt sich, diese Produkte zu probieren.

Tipp: Im Gegensatz zu kalt gepresstem Olivenöl eignet sich Kruses kalt gepresstes Rappöl auch zum Braten, Backen und Kochen. Mehr unter www.rappoel-kruse.de.



Imkerei Fink

Bienen fliegen wie Menschen auf das leuchtende Gelb der Rapsblüten. Wen wundert's? Allerdings hat unsere Region noch viele andere Nektar-Köstlichkeiten für diese fleißige Spezies zu bieten.

Am Rande des Naturerlebnisparks Mühlentagen finden die Bienen von Doreen Fink aus Weltzin Blüten für köstlichen Honig in verschiedenen Sorten. Handgefertigte Kerzen aus Bienenwachs verströmen einen unverwechselbaren Geruch.



Biomassehof Varchentin

Weniger zum Verzehr erzeugt, aber durchaus auch als Speiseöl geeignet, ist der Stoff aus der Ölmühle in Varchentin. Aber die Dieselmotoren mögen ihn. Sie sparen damit ihrem Besitzer Geld und schonen die Umwelt. Neben Raps bilden aber auch Biogas und Holz die Basis für eine regenerative Energie, zentrales Anliegen von Andreas Tornow und seiner Frau Kerstin. Grundidee des »Varchentiner Modells« sind

natürliche lokale Kreisläufe. Lokale Wertschöpfungsketten bringen Menschen in Arbeit. Diverse Partnerschaften mit Landwirten, Handwerksbetrieben und Dienstleistern in einem Aktionsradius von 25 km schaffen eine Art Mikrokosmos als Vorbild für die gesamte Region.

Zum »Varchentiner Modell« gehört einer der schönsten Hofläden. Großabnehmer wie individuelle Feinschmecker sind treue Kunden.

www.gutswerk.de



Regionaler Marktplatz

Die Vielfalt regionaler Produkte
zeigen wir Ihnen hier am
Beispiel einiger
Erzeuger.





Kreckow 1815 e.V.

Das Qualitäts-Bewusst-Sein ziehen die Kreckower im Verein aus ihren Ressourcen und aus überlieferten Rezepten. Die Wurst, die dabei herauskommt, ist ein Geschmackserlebnis!

Ganz besonders gilt das für die Kreckower Kalbsmilchwurst, die geschmacklich alte Handwerkskunst aufleben lässt. Eine reine Wurst mit einem hohen Kalbfleischanteil, Schweinefleisch, Speck, Milch, Kochsalz und Gewürzen, wie sie früher auf dem Bauernhof hergestellt wurde.



Likörfabrik Bahr

Mit dem markengeschützten Kräuterlikör »Alter Kalmüser« hat Birgit Bahr in Neustrelitz einen Likör nach alter Rezeptur kreiert. Der regionale Bezug und sein unverwechselbarer Geschmack erfreuen sich bei Einheimischen wie Gästen großer Beliebtheit. Eine Vielzahl von Frucht- und Kräuterlikören stellt Birgit Bahr außerdem in ihrer Manufaktur her, darunter auch den Topinambur-Sanddornlikör aus Zempower Topinambur-Sirup.

www.likoerfabrik-bahr.de





Ziegengut hinter den 7 Bergen

Ob Frischkäse, Weichkäse oder der Schimmelkäse »Müritzblau« – sie alle finden immer wieder begeisterte Abnehmer. Auch die Ziegenwurst und die geräucherte Ziegenkeule haben einen festen Kundenstamm gewonnen. Birgit Kuhr leitet den Familienbetrieb mit viel Zuwendung zum lieben Vieh – 100 Ziegen plus Böcke und Lämmer.



Das Konzept vom »Offenen Hof« lockt immer wieder Interessenten hinter die »sieben Berge« in die Schaukäserei und den Hofladen.

Neben den verschiedenen Sorten an Käse, Joghurt, Sahne und Butter gibt es

jetzt auch »Müritzschaum« – eine handgemachte Ziegenmilchseife. Pflegende Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und wertvolle Sheabutter machen die Haut wunderbar weich und geschmeidig. Probieren!

www.ziegengut.de



Zimmenhof

Auch auf dem Zimmenhof in Vietschow steht die Ziege im Mittelpunkt. Über 50 Ziegen liefern den Rohstoff für einen Schnittkäse in Bio-Qualität, der nicht nur frisch schmeckt, sondern sich auch zum Überbacken ganz besonders gut eignet. Käseliebhaber können zwischen den verschiedenen Geschmacksrichtungen Natur, Kräuter, Bockshornklee, Bärlauch und Zwiebel-Paprika wählen.



FAL e.V.

Traditionell gewachsene Arbeitsweisen und Rezepte spielen beim FAL e.V. eine entscheidende Rolle. Unter dem Markennamen »Wunderfeld« werden auf dieser Basis neue Produkte entwickelt.

Neue Ideen werden immer wieder unter Einbeziehung regionaler Ressourcen ausprobiert. Die Palette reicht von einer Kollektion Gelees, Marmeladen, Ölen und Essigen über Honig- und Wurst-

produkten bis zu Weidenflechtwerken, Holzerzeugnissen und Filzprodukten. Mehr unter www.wunderfeld.de





Verein der Privat- winzer zu Rattey e.V.

Im Park des Schlosshotels haben die Winzer von Rattey ihre Weinreben gepflanzt. Probieren Sie einmal eine Flasche aus dem nördlichsten Weinanbaugebiet in Deutschland! Die Mengen sind natürlich gering und so ist es schon etwas Besonderes, die eine oder andere Flasche zu ergattern.

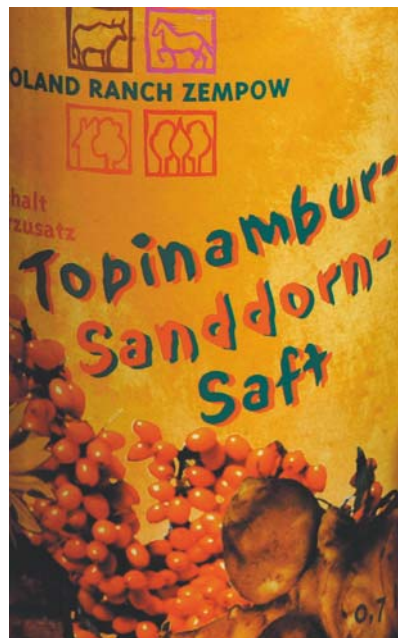
www.mecklenburger-landwein.de



Clausdorfer Biohof

Hanka Rudolph ernährt mit Getreide und Gras ihre über 80 Milchkühe und rund 15 Schweine. Die meiste Milch holt die Gläserne Meierei Rostock ab, um daraus Biomilchprodukte für Supermärkte und Naturkostläden herzustellen. Im Hofladen wissen Stammkunden und Touristen die Bio-Produkte wie Brot, Joghurt und Frischkäse aus eigener Herstellung zu schätzen. Auch Fleisch und Wurstwaren bereichern das Sortiment.





Bioland Ranch Zempow

Herrlicher Topinambur-
Sanddorn-Saft!

Auf der 800 ha großen Ranch
weiden nicht nur die Rinder.
Neben Getreide wächst auch
Topinambur. Der volle harmo-
nische Fruchtgeschmack des
Saftes – 100 % Saftgehalt
ohne Zuckerzusatz – findet
immer mehr Freunde, auch
unter Diabetikern. Denn die
enthaltene Fructose ist der
einzige natürliche Zuckerstoff,
der insulin-unabhängig vom
Körper abgebaut wird.

www.zempow.de



Töpferhof Strittmatter

Der Ton macht die Musik...

Bei Ilja Strittmatter ist es nicht nur der reine Ton. Sein »Steinzeug« ist mit natürlichen Pflanzenascheglasuren behandelt. Die Wirkung ist frappierend: Es schmeckt tatsächlich besser!

Ilja Strittmatter hat die Erklärung: Die rein pflanzlichen Glasuren beinhalten alle Substanzen, die der Mensch in seiner Nahrung zu sich nimmt.

www.toepferhof-strittmatter.de

- ➡ Töpferkurse
- ➡ Steinzeug
- ➡ japanische Teekeramik (Raku)
- ➡ keramische Kunst

Aus den Gläsernen Landwerkstätten

Noch sind sie eine Baustelle. Aber schon im Sommer 2006 will die Fleischerei mit Produktion und Verkauf beginnen.





Bioland Ranch Zempow

Wunderbares, abgehangenes Bio-Rindfleisch!
Wir verdanken es Dr. Wilhelm Schäkel, der auf seiner Bioland Ranch in Zempow 600 Angus- und Limousinrinder grasen lässt. In den Landwerkstätten Bollewick wird geschlachtet. Die Verarbeitung kann der Besucher vor Ort verfolgen. Hier sieht man genau, was auf den Teller kommt.

Mehr Infos – auch über einen Reiterurlaub auf dem Bauernhof in Ökohäusern – erfahren Sie unter

www.zempow.de.



*Von Jägern
und Sammlern*

Sie haben einen *natürlichen!* Vorteil.
Sie jagen und fischen im Müritz-Nationalpark
sowie in direkt angrenzenden Revieren.

Müritz-Wild

Axel Holst bezieht sein Wild ausschließlich aus dem Müritz Nationalpark und angrenzenden Revieren. Selbstverständlich unterliegt sämtliches Wild der veterinärmedizinischen Kontrolle. Küchenfertige Wildschweinprodukte sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung können Sie auch im zugehörigen, kleinen Laden erwerben.

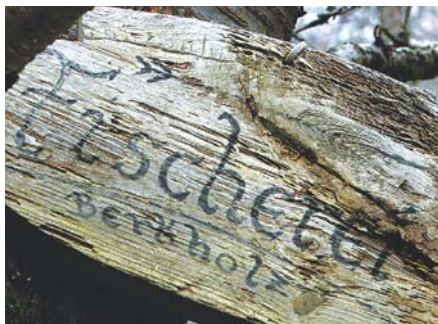




Pilz- und Gemüseproduktion Norbert Grafe

Seine Pilze wachsen nicht im Wald. Er erntet sie wie Gurken und Tomaten in seiner Gärtnerei in Vietzen. Ihr mildes Steinpilzaroma sowie der hohe Gehalt an Mineral- und Eiweißstoffen haben den »Kräutersaitlingen« viele gute Freunde eingebracht. Mit dieser Züchtung begeistert Norbert Grafe Feinschmecker, die sich insbesondere im Winter über die schmackhaften Edelpilze freuen. Nicht zuletzt auch wegen seiner guten Haltbarkeit genießt der Kräutersaitling ein hohes Ansehen in der Gastronomie.





Havelquellseen- Fischerei Kratzeburg

Jens Berkholz – so haben Sie sich den Fischer im Müritz Nationalpark vorgestellt! Seine Fische sind immer fangfrisch oder frisch aus dem Rauch. In 200-jähriger Familientradition werden Aal, Hecht, Schleie, Brassen, Karpfen, Flussbarsch und Wels nach alten Familienrezepten über verschiedensten Räucherhölzern zubereitet und im Hofladen mit Imbiss angeboten. Außerdem gibt es einen Partyservice. Die Auswahl an regionalen Spezialitäten ist groß!

www.fischerei-berkholz.de





Tischlein deck' dich!

Ist es nicht herrlich,
sich an den gedeckten Tisch
zu setzen? - Der wahre
Genießer allerdings
lässt es sich
nicht nehmen,
selbst die
Kochmütze aufzusetzen.
In der Küche lockt ihn das
kreative Spiel
mit Produkten
und Zutaten.



So erfreuen sich im Gutshaus Ludorf neuerdings Kochkurse mit anschließender Tafelrunde einer wachsenden Beliebtheit. Beim Ma(h)l Regional allerdings müssen die Feinschmecker auf ein persönliches Eingreifen in der Küche verzichten – zu viele Köche verderben bekanntlich den Brei!

Ob im ländlichen Wirtshaus oder im feinen Restaurant wie hier in Ludorf: in angenehmer Atmosphäre werden die Gäste bei solchen Tafelrunden mit regionalen Gerichten von Meisterköchen entschädigt. Tafelrunden à la Slow Food passen in die Mecklenburgische Gutsherrenwelt,

die sich hier über Jahrhunderte zu einer in Europa einmaligen Kulturlandschaft entwickelt hat.

So bot sich das Gutshaus Ludorf für die Gründung des Slow Food – Conviviums Müritz an. Es gab allerdings auch einen weiteren Grund: Die »Gutsherrschaft«, Keril und Manfred Achtenhagen, setzen wie ihr Küchenchef Thomas Köpke, seit langem auf regionale *natürliche!* Produkte. Ein »gefundenes Fressen« für jeden Genießer!

www.gutshaus-ludorf.de



① Agrar GmbH Lärz-Krümmel

Up'm Hoff 1
17248 Krümmel

Tel. (03 98 33) 204 46
Fax (03 98 33) 221 23
agrar-laerz-krummel@t-online.de

② Bioland Ranch Zempow

Ökonetzwerk Müritz-Ruppin GmbH
Birkenallee 12
16837 Zempow

Tel. (03 39 23) 769 15
Fax (03 39 23) 769 23
wilhelm.schaekel@zempow.de
www.zempow.de

③ Clausdorfer Biohof

Hanka Rudolph
Dorfstr. 16
17153 Clausdorf

Tel. (03 99 55) 209 52
Fax (03 99 55) 203 04
Biohof-Rudolph@t-online.de

④ Erdbeerhof Chemnitz

An der Linde 2
17039 Blankenhof

Tel. (03 95) 584 14 44
Fax (03 95) 570 75 92
v.klinggreaff.m-v@t-online.de

⑤ FAL e.V.

Am Bahnhof 2
19395 Ganzlin

Tel. (03 87 37) 202 07
Fax (03 87 37) 201 17
info@fal-ev.de
www.wunderfeld.de

**⑥ Gläserne Landwerkstätten
Bollewick**

Seenland Müritz GmbH
Geschäftsführer
Dr. Jan Hinrich Böttcher
Dudel 20 (bis zur Eröffnung Dudel 1)
17207 Bollewick

Tel. (03 99 31) 837 71
Fax (03 99 31) 837 72
info@seenland-mueritz.de
www.seenland-mueritz.de

⑦ Gut Conow

Zansenweg 7
Wittenhagen
17258 Feldberger Seenlandschaft

Tel. (03 98 31) 22 20 71
Fax (03 98 31) 22 20 73
info@gut-conow.de
www.gut-conow.de

⑧ Havelquellseen-Fischerei

Jens Berkholz
Dorfstr. 34

17237 Kratzeburg
Tel. (03 98 22) 299 66
Fax (03 98 22) 299 68
info@fischerei-berkholz.de
www.fischerei-berkholz.de

⑨ Imkerei Doreen Fink

Lange Str. 25
17089 Weltzin

Tel./Fax (039 65) 25 75 56

⑩ Kreckow 1815 e.V.

Friedrich-Ernst Wilfarth
Kreckow 28
17349 Groß Miltzow

Tel. (03 97 53) 230 33
Fax (03 97 53) 224 04
agrar.kreckow@t-online.de

**⑪ Landwirtschaftlicher
Marktfachtbetrieb**

Hans Kruse
An der Stüweneiche 36
17039 Neuenkirchen
OT Ihlenfeld

Tel. (03 95) 422 66 60
Fax (03 95) 451 78 67
info@rapoel-kruse.de
www.rapoel-kruse.de

⑫ Likörmannufaktur Bahr

Birgit Bahr
Strelitzer Str. 47
17235 Neustrelitz

Tel./ Fax (039 81) 23 75 31
info@likoermanufaktur-bahr.de
www.likoermanufaktur-bahr.de

13 LHK Lebensmittelhygiene Kloth

Gerhard Kloth
Kussow 1
18276 Glasewitz

Tel. (039 98) 253 93 83
Funk (0172) 302 72 86
lhkkloth@t-online.de

14 Müritz-Biomassehof GbR Varchentin

Alter Pfarrhof
17192 Varchentin

Tel. (03 99 34) 878 - 0
Fax (03 99 34) 878 25
info@mueritz-biomassehof.de
www.mueritz-biomassehof.de

15 Müritz-Wild

Axel Holst
Specker Str. 9a
17192 Waren (Müritz)

Tel. (039 91) 66 27 87
Fax (039 91) 66 91 55

16 Pilz- und Gemüseproduktion

Norbert Grafe
Am Mirower Kanal 1B
17248 Vietzen

Tel. (03 98 23) 214 28

17 Spargelhof Neverin GmbH & Co. KG

Gutshof
17039 Neverin

Tel. (03 96 08) 267 35
Fax (03 96 08) 267 42

18 Töpferhof Strittmatter

Siedlungsweg 16
17099 Datzetal OT Sadelkow

Tel. (03 96 06) 204 39
ilja-strittmatter@gmx.de
www.toepferhof-strittmatter.de

19 Verein der Privatwinzer zu Rattey e.V.

Schloß Rattey
Dorfstr. 21
17349 Rattey

Tel. (03 95) 569 81 88
Fax (03 95) 569 81 91
info@schlossrattey.de
www.schlossrattey.de

20 Ziegengut Hinter den 7 Bergen

Birgit & Holger Kuhr
Alte Schmiede 1
17219 Kraase

Tel. (03 99 28) 608 95
info@gutkraase.de
www.gutkraase.de

21 Zimmenhof

Andrea Peters
Ringstr. 28
17168 Vietschow

Tel./Fax (03 99 76) 501 86

22 Kultur- und Wirtschaftszen- trum Woggersin e.V.

Hofstr. 3
17039 Woggersin

Tel. (03 95) 563 92 31
speicher-woggersin@freenet.de
www.speicher-woggersin.de



Sie können die meisten Produkte
auch beziehen über
Region im Markt eG
Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft
Vorstand:
Simone Teigeler, Bertold Meyer
Dudel 1
17207 Bollewick

Tel. (03 99 31) 539 13
Fax (03 99 31) 539 14
s.teigeler@diescheune.de



Slow Food
Convivium Müritz -
Mecklenburgische Seenplatte
Manfred Achtenhagen
Gutshaus Ludorf
17207 Ludorf/Müritz

Tel. (03 99 31) 84 00
Fax (03 99 31) 84 02 60
mueritz@slowfood.de
www.gutshaus-ludorf.de

Vom ersten bis zehnten MahlRegional...

1. MahlRegional...



1.

26. Juni 2003
Gasthof »Zu den drei Linden«
Dorfstr. 45, 17207 Buchholz
Tel. (03 99 23) 22 85

6. MahlRegional...



6.

8. April 2005
Romantik Hotel Borchard's Rookhus
Am Großen Labussee 12
17255 Wesenberg
Tel. (03 98 32) 500

2. MahlRegional...



2.

6. November 2003
Gutshaus Ludorf
17207 Ludorf/Müritz
Tel. (03 99 31) 840-0

7. MahlRegional...



7.

26. Juni 2005
Jagd- und Naturpark Residenz
Am Drewitzer See 1
17214 Drewitz
Tel. (03 99 27) 76 70

3. MahlRegional...



3.

22. April 2004
Scheunehotel Bollewick
Dudel 1, 17207 Bollewick
Tel. (03 99 31) 580 70

8. MahlRegional...



8.

16. September 2005
Hotel »Kleines Meer«
Alter Markt 7, 17192 Waren
Tel. (0 39 31) 648-0

4. MahlRegional...



4.

23. Juli 2004
Bioland Ranch Zempow
Birkenallee 12, 16837 Zempow
Tel./Fax (03 99 23) 769 23

9. MahlRegional...



9.

11. November 2005
Hotel alter landsitz
Reitanlage zu Sommerstorf
Ausbau 8, 17194 Sommerstorf
Tel. (03 99 26) 840

5. MahlRegional...



5.

18. November 2004
**Radisson SAS
Resort Schloss Fleesensee**
Schlossstr. 1, 17213 Göhren-Lebbin
Tel. (03 99 31) 80-100

10. MahlRegional...



10.

18. November 2006
Schloss-Hotel Kittendorf
Dorfstr. 47, 17153 Kittendorf
Tel. (03 99 55) 500





Impressum:



Herausgeber:
Regionalmanagement
Constance Lindheimer
c/o Verein *natürlich!*
Mecklenburgische
Seenplatte e.V.

Feldstraße 3, 17033 Neubrandenburg
Tel. 0395 / 555 32 30
c.lindheimer@seenplatte-mv.de

Koordination Erzeuger: Region im Markt eG
Simone Teigeler, Tel. 039931 / 539-13

Konzept, Gestaltung, Text:
Löhlein & Löhlein, Atelier Müritz
www.l-loehlein.de

Fotografie: Bernd Lasdin, Neubrandenburg
Tel. 0171 / 640 77 33

Druckvorstufe, Druck: Steffen GmbH,
www.steffendruck.com



Gefördert durch das BMELV im
Rahmen des Wettbewerbs
»Regionen Aktiv – Land gestaltet Zukunft«

