

# ADEBAR

## AKTUELL

INFORMATIONEN AUS DEM UNESCO-BIOSPHÄRENRESERVAT-SCHORFHEIDE-CHORIN - 1/2004



Kürbiskönigin der Uckermark 2004 wurde Giesela Iben aus Passow. Als erste gratulierten Minister Wolfgang Birthler und Eberhard Henne, Leiter des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin. Mit 66 Kilo hatte sie den schwersten Kürbis fristgerecht abgegeben. Der Kürbis, den Nico Herrmann (rechts) aus Schwedt großzog, war zwar viel schwerer, aber leider zu spät in der Blumberger Mühle angekommen.

## 13. Aktionstag mit Kürbiskönigin und neuem Prüfzeichen

### Regionalmarke wurde zum Prüfzeichen - bessere Chancen für die Vermarktung regionaler Produkte

Die Regionalmarke des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin ist in diesem Jahr zu einem Prüfzeichen geworden. So wurde zum diesjährigen nunmehr 13. Aktionstag des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin nicht nur die Kürbiskönigin gefeiert. Drei Unternehmen der Region erhielten auch das neue Prüfzeichen aus den Händen des Ministers Wolfgang Birthler. Zum ersten mal überhaupt wurde eine Handelseinrichtung, der Rewe-Markt Joachimsthal mit einem solchen Prüfzeichen geehrt. Außerdem erhielten die Klosterfelder Senfmühle und der Hof Bio-Baer aus Kaakstedt das Prüfzeichen.



### Warum jetzt Prüfzeichen?

Eine Frage wurde dieser Tage öfter gestellt: Sprachen wir nicht bisher immer von einer Regionalmarke, warum heißt es jetzt: Prüfzeichen?

Diese Frage stellten wir an Fritz Franke, der im Rahmen der Bundesförderung „Regionen aktiv“ als Vermarktungs-

koordinator tätig ist. Seine Antwort: „Die Weiterentwicklung der Regionalmarke zu einem Prüfzeichen war aus mehreren Gründen notwendig und sinnvoll. So ist das Gebiet des Biosphärenreservates bezogen auf die Anzahl der hier ansässigen Produzenten zu klein, um eine erfolgsträchtige Vermarktung zu gewährleisten. Überschreiten Produzenten die Grenzen der Direktvermarktung und wollen ihre Erzeugnisse über den Einzelhandel vermarkten oder an Großverbraucher wie Großküchen liefern, so sind in der Regel höhere Stückzahlen gefragt, die gleichzeitig kontinuierlich angeboten werden müssen. Dies kann in vielen Fällen nur durch eine Angebotsbündelung erreicht werden, die nunmehr unter dem Dach des Prüfzeichens realisiert werden kann, indem sich Anbieter aus einer größeren Region zusammenschließen.“

(Mehr dazu und zu Unternehmen, die in diesem Jahr bereits das Prüfzeichen erhielten auf den folgenden Seiten.)



Amtsleiter Dieter Ehm (rechts) im Gespräch mit Umweltminister Trittin.



Ausflugstipp: Neuer Aussichtsturm am Parsteinwerder



Alle in einem Boot: Sabine Grassow, Wito, Eberhard Henne, Biosphärenreservat, Uwe Schoknecht, Schorfheide-Bürgermeister und Johannes Kroel, Triangel Tour, seit dem Frühjahr gemeinsam mit Karsten Förster vom Kanu-Verleih Oderberg mit Prüfzeichen unterwegs.

## Welche Vorteile hat das Prüfzeichen gegenüber der Regionalmarke?

**Fritz Franke:** „Mit der Vergabe des Prüfzeichens an Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe auch außerhalb der bisherigen Grenzen können noch mehr touristische Dienstleister ihren Gästen offerieren, dass Sie neben ausgezeichneten regionalen Angeboten bei einer entsprechenden Servicequalität, den Umweltaspekten ein besonderes Augenmerk widmen. Unter dem Aspekt der fortschreitenden Globalisierung ist bei einem Großteil der Bevölkerung ein paralleler Trend zu verzeichnen, der da lautet: „Hin zur Regionalität.“ Der Verbraucher als Gast in der Region sieht hier, unter welchen Bedingungen (z. B. einer intakten Natur und Umwelt) die Ausgangsprodukte für die hier erzeugten Lebensmittel angebaut werden und möchte als Besucher gerade diese Produkte konsumieren. Somit lassen sich mit der im touristischen Sektor offerierten Regionalität der Angebote unter einem Prüfzeichen des Biosphärenreservats potentielle Gäste gut ansprechen. Waren die Gäste mit den ihnen gebotenen Leistungen rundum zufrieden, werden sie das Prüfzeichen als Sinnbild für regionale Produkte mit besonders guter Qualität in sich aufnehmen und gleiche oder andere Angebote unter dem Zeichen gern wieder in Anspruch nehmen.“

## Welche Rolle spielt dabei „Regionen Aktiv“

Im Rahmen der zur Zeit laufenden Projekte von „Regionen aktiv“ besteht ein wichtiges Handlungsfeld auch darin, die Vermarktung regionaler Produkte und Dienstleistungen in der Wettbewerbsregion Barnim-Uckermark insgesamt weiter anzukurbeln. Dabei soll das Prüfzeichen eine wichtige Rolle als kommunikationspolitisches Instrument des Marketings einnehmen. Je mehr Unternehmen mit dem Prüfzeichen auf dem Markt vertreten sind und das Zeichen konsequent einsetzen, desto schneller wird der Bekanntheitsgrad des Zeichens ansteigen und umso schneller werden Erfolge hinsichtlich von Absatz- und Gewinnsteigerungen zu verzeichnen sein. Für die Nutzer des Prüfzeichens werden in der nächsten Zeit die notwendigen Mittel zur Gewährleistung der Kommunikation des Zeichens nach außen, wie z. B. Emaill Schilder und Aufkleber bereitgestellt.“



Renate Witthuhn, Leiterin des REWE-Marktes Joachimsthal (rechts) im Gespräch mit Minister Birthler.



Das ist eine der begehrten Urkunden, die bescheinigen, dass das Unternehmen Mindestanforderungen an Regionalität, Qualität und Umweltschutz im Sinne der Ziele des Biosphärenreservates erfüllt.

## Kurzbeschreibung der neuen Prüfzeichennutzer

### „REWE MARKT ÖKOLOGISCHES ANGEBOT“

Der familiengeführte REWE MARKT ÖKOLOGISCHES ANGEBOT befindet sich im Zentrum der Stadt Joachimsthal, in Mitten des UNESCO Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin. Wie der Name des Marktes zum Ausdruck bringt, besteht ein bedeutender Sortimentsschwerpunkt im Angebot von

ökologischen- und regionalen Produkten. Insgesamt werden über 100 regionale Produkte angeboten. Bei der Konzeption des Marktes wurde auf eine umweltbewusste Gestaltung großen Wert gelegt. So wird die Abwärme der Kühltechnik im Winter für die Heizung und im Sommer für die Erwärmung von Wasser genutzt.

**Anschrift:**  
REWE MARKT ÖKOLOGISCHES ANGEBOT  
Renate & Klaus Witthuhn  
Rosenstrasse 7  
16247 Joachimsthal  
Tel.: 03 33 61 / 97 21  
Fax: 03 33 61 / 7 20 44

## Hotel Döllensee-Schorfheide

Das in der Uckermark gelegene Hotel befindet sich im westlichen Teil des UNESCO Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin (BRSC), in der berühmten Schorfheide, die mit ihren herrlichen Wäldern und Seen schon immer ein besonderer Anziehungspunkt für Touristen war und ist. Mit seiner Lage am malerischen Großen Döllensee, in einem weitläufigen Landschaftspark mit hohen Buchen und Eichen, bietet das mehrfach ausgezeichnete Vier-Sterne-Hotel seinen Gästen ein breites Angebot an Leistungen in einer einzigartigen Landschaft nur 50 km von der Metropole Berlin entfernt.

**Baden im See** oder dem hoteleigenen Hallenbad, Saunen, Kanutouren, Mountainbikefahren, Bogenschießen, Tennis und Spaziergänge im Wald oder um den Döllensee gehören beispielsweise zu den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten, die den Gästen geboten werden.

**Das Hotel pflegt eine enge Zusammenarbeit mit der Forstwirtschaft und der Naturwacht des Biosphärenreservates.** Beispielsweise werden geführte Wanderungen organisiert (Themen: Hirschbrunft, Frösche und Kröten, Fledermäuse)

**Die Küche** zählt zu den besten im Land Brandenburg. Das Haus ist bestrebt den hohen Anteil an regionalen Lieferanten weiter zu steigern.

**Zimmer**  
Die gemütlichen Zimmer und Suiten sind im geschmackvollen Landhausstil eingerichtet. Sie liegen völlig ruhig und bieten einen schönen Ausblick auf den Döllensee oder in die umliegende Natur.

**Gastronomie**  
- Restaurant „Cottage“ mit Terrasse und Lobby-Bar  
- Botanikum – Großes Gewächshaus mit 550 m<sup>2</sup> Fläche

- Bierhütte am See mit 35 m<sup>2</sup> Fläche  
**Anschrift:**  
 Groß Dölln-Schorfheide – Falk & Partner OHG  
 Direktorin Frau Sabine Waske  
 Döllnkrug 2, 17268 Groß Dölln, Tel. 03 98 82 / 63-0, Fax 03 98 82 / 63 40 2  
 e-mail: [info@doellnsee.de](mailto:info@doellnsee.de), Internet: [www.doellnsee.de](http://www.doellnsee.de)

### Gasthof „Am Speicher“

Der als Familienbetrieb geführte Gasthof befindet sich im östlichen Teil des UNESCO Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin, im Ortsteil Parlow der Gemeinde Friedrichswalde. Am Rande des Dorfes, neben einem ansehenswerten alten Speicher gelegen, kann der Gast von hier aus die weitgehend unberührte Natur des Biosphärenreservates genießen.

**Das Gebäude** des Gasthofes war früher eine alte Scheune. Davon zeugt



Familie Bennewitz

noch heute der alte Feldsteinsockel, der von außen zu bestaunen ist. Die Innenausstattung der Gaststube mit rustikalen, hellen Kieferholzmöbeln wirkt gemütlich und einladend. Das gastliche Ambiente wird durch natürlichen Tischschmuck und eine Vielzahl historischer Ansichten und Fotos abgerundet. Die Plätze im Biergarten und auf der Sonnenterrasse laden besonders in der wärmeren Jahreszeit zum Verweilen ein. Insbesondere für Erholung und Entspannung in der umliegenden, herrlichen Natur werden vielfältige Möglichkeiten geboten. Der Gasthof bietet sich als Ausgangspunkt für interessante Wander- und Radtouren in die Umgebung an. Naturliebhaber, Angler, Jäger oder Gäste die einfach nur einmal ausspannen möchten sind bei den Wirtsleuten, der Familie Bennewitz, stets herzlich willkommen. Die Gäste werden hier mit Speisen vorwiegend aus der regionaler Küche verwöhnt. Gestaltete Abende gehören ebenfalls zum Programm des Gasthofes „Am Speicher“ im Kranichdorf Parlow.

### Angebote:

- Speisen und Gerichte vorwiegend aus der regionalen Küche
- Sonnenterrasse und Biergarten
- Ausrichtung von Familienfeiern (auch außer Haus)
- Bade- und Angelmöglichkeiten am „Kleinen Präßnicksee“ (Angelkahn vorhanden)
- Vermittlung von Übernachtungen

### Anschrift:

Gasthof – Am Speicher  
 Familie Bennewitz  
 Hof 35, 16247 Friedrichswalde / OT Parlow, Tel. 03 33 61 / 70 37 4, Fax 03 33 61 / 64 26 8, e-mail: [Gasthof.am.Speicher@web.de](mailto:Gasthof.am.Speicher@web.de)  
 Internet: [www.brandenburg.de/friedrichswalde/speicher.htm](http://www.brandenburg.de/friedrichswalde/speicher.htm)

### „Uckerkaas“ Bauernkäserei Wolters GmbH

Die Bauernkäserei Wolters GmbH befindet sich wenige Kilometer nördlich von Prenzlau, im Ortsteil Bandelow der Gemeinde Uckerland. In der Umgebung von Bandelow bewirtschaftet das Schwesterunternehmen, die Milchviehbetrieb Wolters GmbH ca. 710 ha Acker- und Weideland und betreut 580 Herdbuchkühe, 520 Kälber



und Färsen. Die Kühe produzieren aus den saftigen Gräsern und würzigen Kräutern eine Milch hoher Qualität, die unmittelbar als Grundstoff für die Käseherstellung der Bauernkäserei Wolters GmbH dient.

Jeder Käse kann nur so gut sein, wie die Milch, aus der er hergestellt wird. Gläserne Produktion vom Feld bis in den Stall, **von der Kuh direkt zur Verarbeitung**. Transparenz ist in der Bauernkäserei jederzeit gegeben. Durch kurze Wege von der frischen Milch über die Veredlung bis zur Direktvermarktung

## In den nächsten Jahren ILE und zwar gemeinsam

**von Beate Schwigon, Regionale Partnerschaft Barnim-Uckermark, 2. Vorsitzende**

Biosphärenreservate haben schon seit ihrer Erfindung den Auftrag Modellregion für nachhaltige Entwicklung zu sein. Das geht nur gemeinsam. Somit werden im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin auch schon seit Jahren die Erfahrungen gemacht, dass Interessenausgleich, Kooperation und Partnerschaft der Schlüssel zum Erfolg sind. Hier war auch der Ansatz für die Beteiligung am Bundeswettbewerb Regionen aktiv des Bundeslandwirtschaftsministeriums.

Für den ländlichen Raum heißt das neue Zauberwort heute und in den nächsten Jahren ILE - Integrierte Ländliche Entwicklung. Darin finden sich die Grundsätze für staatliche Prioritäten und Förderung wieder. Die Politik hat erkannt und das EU-weit, dass nur zusammen mit den gesellschaftlichen Akteuren und Interessenträgern Regionalentwicklung dauerhaft erfolgreich ist.

Die Erfahrungen aus Regionen aktiv Barnim Uckermark zeigen ganz deutlich, dass gemeinsames Arbeiten und Entscheiden von Akteuren, Verwaltung und verschiedenen Interessenträgern Akzeptanz und Identifikation stärken. Zuhören, die Probleme anderer ernst nehmen, gemeinsam nach Lösungen suchen, so entsteht Vertrauen und werden gute Kompromisse für tragfähige Lösungen gefunden. Wer beteiligt ist fühlt sich verantwortlich. Solche Prozesse sind langwierig und nicht ohne Rückschläge, aber wir sind längst auf dem Weg. Alle ländlichen Gebiete haben ähnliche Probleme, suchen wie wir nach Möglichkeiten ihre Identität im Karussell der Globalisierung zu erhalten. Da ist konstruktives Miteinander gefragt.

Wir üben uns darin und werden damit erfolgreich sein, unsere Kulturlandschaft mit ihren typischen regionalen Eigenheiten ihrer Artenvielfalt und landschaftlichen Schönheit als Lebens- Arbeits- und Naturraum nachhaltig zu sichern

sichert das Unternehmen die hohe Qualität seiner Produkte.

**Das Hauptprodukt** der Bauernkäserei, der „Uckerkaas“, ist eine mild-würzige Spezialität nach Art des Gouda. Jung schmeckt der Käse rein und mild, mittelalt und alt ist er kräftig und pikant. Die Spezialitäten des Unternehmens sind die Beimischung von frischen Kräutern und Gewürzen in den Käse sowie der „Uckerbraat“, ein leicht bekömmliches Produkt aus Molke, Milch, Sonnenblumenöl und Kräutern, ein Käse zum Braten.

Übrigens kann man vom attraktiven Hofladen durch eine große Glasscheibe direkt in die Fertigungsstätte des „Uckerkaas“ schauen.

**Produkte:** Schnittkäse „Uckerkaas“ mit u. ohne Kräuter- sowie Gewürzzusätzen, Molkedrinks, Uckerbraat, Angebot Hofladensortiment, Anfertigung von Käseplatten und Präsentkörben

**Verkauf:**eigener Hofladen mit Schaukäserei

**Anschrift:**

„Uckerkaas“ Bauernkäserei Wolters GmbH

Geschäftsführer Herr Pieter Wolters  
Bandelow 50/81, 17337 Uckerland, Tel. 03 97 40 / 20 27 4, 20 57 2

Fax 03 97 40 / 20 26 7,  
e-mail: [info@uckerkaas.de](mailto:info@uckerkaas.de),  
Internet: [www.uckerkaas.de](http://www.uckerkaas.de)



**Wiese Backwaren GbR**

Die Wiese Backwaren GbR hat ihren Sitz in der 750 Jahre alten Stadt Eberswalde, am südlichen Rand des UNESCO Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin.

Ihre Tätigkeitsfelder umfassen die Herstellung und den Vertrieb von Brot, Brötchen, Konditoreiwaren und Cateringartikeln.

Neben einem Backstubenverkauf in Britz betreibt die GbR eine stadtbekanntes Boulangerie und Café in Eberswalde. Zur Besonderheit des Unternehmens gehören das Angebot von Bürocatering im Stadtgebiet von Eberswalde sowie

ein Lieferservice für Großverbraucher und Gastronomie.

**Anschrift:**

Wiese Backwaren GbR  
Herr Björn Wiese  
Friedrich-Ebert-Str. 12-13, 16225 Eberswalde, Tel. 03 33 4 / 38 24 48  
Fax 03 33 4 / 23 98 89, e-mail: [backtheater@telta.de](mailto:backtheater@telta.de), Internet: [www.backtheater.de](http://www.backtheater.de)

**Kanu Verleih Oderberg  
Karsten Förster und  
Triangel Tour Johannes  
Kroel**

Beide Unternehmen erhielten das Prüfzeichen für eine erstmals zertifizierte Kanu-Tour auf dem Oder-Havel-Kanal und dem Finowkanal, die zwischen Oderberg und dem Triangel Tour-Camp hinter der Stecher-Schleuse bei Niederfinow verläuft.

Zur Stärkung für Unterwegs wird ein Picknick-Korb mit frischen, gesunden regionalen Produkten angeboten.

Die Anmeldung für eine Tour sollte mindestens zwei Tage vorher erfolgen.

**Anschriften:**

Kanu Verleih Oderberg  
Karsten Förster  
Straße der Jugend 17a  
16248 Oderberg  
Mobil: 01745315452 Fax: 03 33 69 7 65 46  
Email: [kanu@barnim.de](mailto:kanu@barnim.de)  
Internet : [www.kanu.barnim.de](http://www.kanu.barnim.de)

Triangel Tour  
Johannes Kroel  
Dorfstraße 31  
16248 Niederfinow  
Tel.: 03 33 62 7 04 37  
Mobil:01723806858  
Internet: [www.triangeltour.de](http://www.triangeltour.de)

**„HOF BIO-Baer“**

Der als Familienbetrieb geführte ökologische Gartenbaubetrieb der Familie Hönicke befindet sich im Ort Kaakstedt der Gemeinde Gerswalde.

Die Gesamtfläche des Betriebes liegt zu 100 % im UNESCO Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin.

Das Unternehmen ist Mitglied des Verbandes „Bioland“ und wurde entsprechend zertifiziert.

**Angebote:**

Himbeeren, Brombeeren, Äpfel  
Weizen, Kartoffeln, Eier

**Anschrift:**

HOF BIO-BAER  
Familie Hönicke  
Ort Kaakstedt 43  
17268 Gerswalde  
Ansprechpartner: Marko Hönicke  
Tel./Fax: 03 98 87 / 4711,  
Mobil: 0172 3 26 07 04

**Hinweis:**

Die Prüfung der Einhaltung der Kriterien findet in einem zwei-jährigen Rhythmus statt.

Bis Ende 2005 werden von den Nutzern des Prüfzeichens keine finanziellen Beiträge erhoben.

Seit Beginn des Jahres 2004 liegt die Verwaltung des Prüfzeichens nicht mehr bei Kulturlandschaft Uckermark e.V. sondern beim Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin.

**Ansprechpartner für alle Belange des Prüfzeichens sind:**

Herr F. Franke 03331/3654 30  
Frau A. Jenssen 03331/3654 27  
Frau N. Nabs 03331/3654 26

e-mail: [bio-baer@gmx.de](mailto:bio-baer@gmx.de)

**„Klosterfelder  
Senfmühle“ Monika  
Trautmann & Reinhard  
Fell GbR**

Die „Klosterfelder Senfmühle“ befindet sich in Klosterfelde, südlich von Zerpenschleuse, in der Nähe der südwestlichen Grenze des Biosphärenreservates Schorfheide – Chorin.

Das Unternehmen produziert nach handwerklicher Tradition Senfspezialitäten und eine scharfe Chilisauce.

**Angebote:**

Senfspezialitäten: Bärlauchsenf, Bier-senf, Chilisenf, Currysenf, Dillsenf, Estragon-senf, Honigsenf, Kapern-Senf, Knoblauchsenf, Kräutersenf, Kürbis-Senf, Meerrettichsenf, Omas Körniger Senf, Sanddornsenf, Senf Bayrisch Art, Senf Bunter Pfeffer, Senf Silesische Art, Zitronensenf, Zwiebel-senf  
Red Sniper (scharfe Cilisauce)

**Anschrift:**

Klosterfelder Senfmühle  
Monika Trautmann & Reinhard Fell GbR  
Amselweg 3  
16348 Klosterfelde  
Tel.: 03 33 96 / 5 74  
Fax: 03 33 96 / 87 99 67  
e-mail: [reinhard.fell@surfen.de](mailto:reinhard.fell@surfen.de)

**Impressum:**

Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin  
in der Abteilung GR des  
Landesumweltamtes Brandenburg,  
Redaktion: Klaus Pape  
Tel:03331/3654-0  
E-mail: [br-schorfheide-chorin@lua.brandenburg.de](mailto:br-schorfheide-chorin@lua.brandenburg.de)