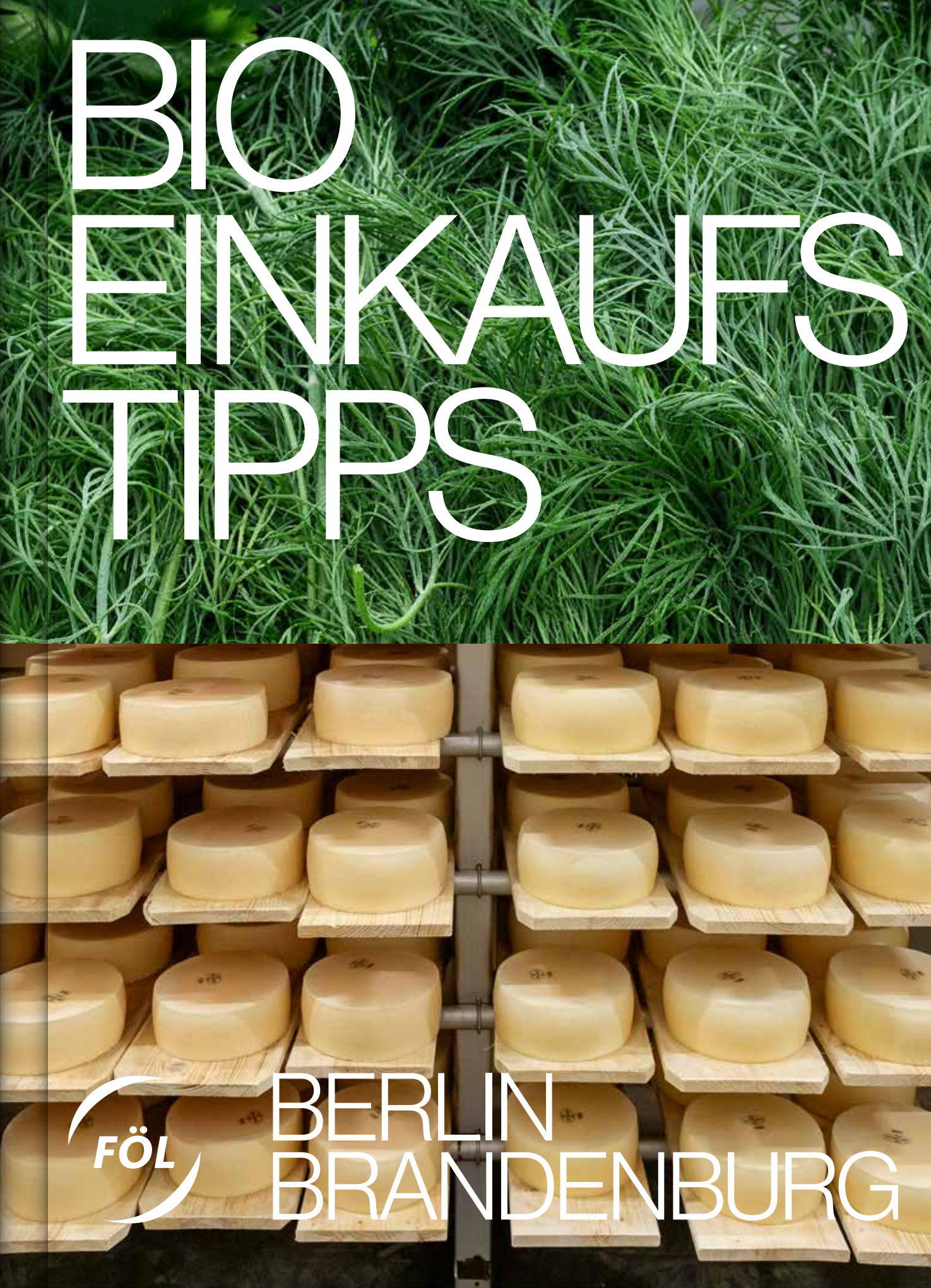
BIO EINKAUFS TIPPS



FÖL

BERLIN
BRANDENBURG

Liebe Leserin, lieber Leser,

für den Bio-Bereich trifft der Sinnspruch „Nichts ist stärker als eine Idee, deren Zeit gekommen ist“ gegenwärtig in besonderer Weise zu. Ob Klimawandel, Tierwohl, Artenvielfalt und In sektenschutz, Gentechnikfreiheit, alte Sorten oder die Rückbesinnung auf Regionalität – ein ökologisches Wirtschaften steht in vielfacher Hinsicht dafür, drängende Fragen nach einem nachhaltigeren Lebensstil zu beantworten. Wie können wir etwa unsere natürlichen Grundlagen und unsere Dörfer erhalten, wie ernähren wir uns selbst gesund und leben fair miteinander?

In der gesellschaftspolitischen Diskussion ändert sich daher der Tonfall, und immer mehr konventionelle Landwirt:innen stellen auf Bio um. Ebenso wächst die Nachfrage, sie lag im Jahr 2020 in unserer Hauptstadtregion bei satten 23%. Das beweist: Sie als Verbraucher:innen können die Welt doch bewegen. Und sei es nur, um der Politik eindrücklich den Weg aufzuzeigen, wohin die Reise gehen sollte und muss.

Mit den vorliegenden Bio-Tipps geben wir Ihnen die Möglichkeit, sich selbst ein Bild davon zu machen, wie vielfältig, innovativ und vorbildlich die Bio-Szene in Berlin und Brandenburg ist. Hierzu erzählen wir Ihnen die Geschichten von Menschen und ihren Unternehmen, die die wichtigsten Produktionsformen und Bezugsmöglichkeiten von Bio aus der Region repräsentieren. Außerdem haben wir für Sie, nach Rubriken geordnet, Einkaufs- und Erlebnistipps in und vor allem um Berlin zusammengestellt.

Ich lade Sie nun herzlich ein, selbst das besondere Bio aus unserer Region zu entdecken!

Ihr

Michael Wimmer
Geschäftsführer FÖL e.V.

PS: Interesse geweckt? Dann empfehle ich Ihnen zusätzlich dreierlei:

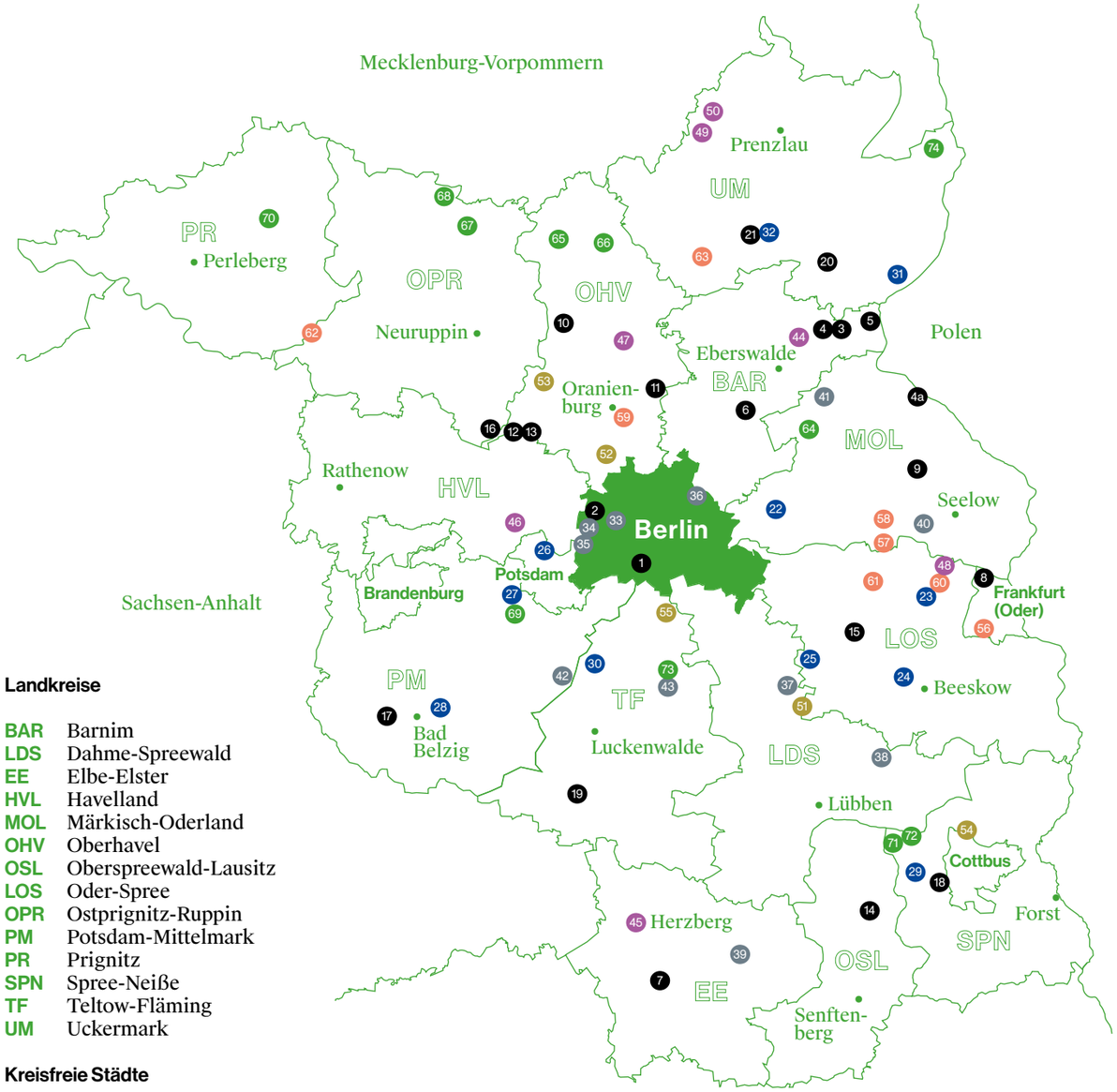
1 Das regionale Bio-Portal bio-berlin-brandenburg.de.
2 Unseren zweiwöchentlichen Newsletter mit Event-ankündigungen und Nachrichten.
3 Die Mitgliedschaft in unserem gemeinnützigen Verein, wenn Sie sich eine Agrar- und Ernährungswende wünschen. Privatpersonen sind mit € 40,- p.a. dabei.

Inhalt

Karte→Brandenburger Ausflugsziele	4–5
Direktvermarktung Fleckvieh-Hof Hansel	6–7
Tipps→Fleisch und Wild	8–9
Hofladen Marienhöhe	10–11
Tipps→Hofläden	12–13
Lieferdienst Landkorb	14–15
Tipps→Lieferdienste	16–17
Mobile Hühnerhaltung Wublitz	18–19
Tipps→Mobilstalleier	20
Bäckerei Wiese	22–23
Tipps→Bäckereien	24–25
Luisenhof Milchmanufaktur	26–27
Tipps→Molkereien und Käsereien	28–29
Solawi SpeiseGut	30–31
Tipps→Solidarische Landwirtschaft	32
Bio-Laden Kutzner & Kutzner	34–35
Regionaler Großhändler Terra Naturkost	36
Tipps→Bio-Läden	37–39
Gärtnerinnenhof Blumberg auf dem Neuen Markt am Südstern	40–41
Tipps→Öko- und Wochenmärkte	42–43
Ausflug zum Karolinenhof	44–45
Tipps→Erlebnisziele	46–47
Impressum	48

Bio-Ausflugsziele

N



Landkreise

BAR	Barnim
LDS	Dahme-Spreewald
EE	Elbe-Elster
HVL	Havelland
MOL	Märkisch-Oderland
OHV	Oberhavel
OSL	Oberspreewald-Lausitz
LOS	Oder-Spree
OPR	Ostprignitz-Ruppin
PM	Potsdam-Mittelmark
PR	Prignitz
SPN	Spree-Neiße
TF	Teltow-Fläming
UM	Uckermark

Kreisfreie Städte

BRB	Brandenburg an der Havel
CB	Cottbus
FF	Frankfurt (Oder)
P	Potsdam

Im Hofladen einkaufen, Tiere auf der Weide beobachten, im Gemüsebau selbst mit anpacken oder Urlaub auf dem Bauernhof machen: Diese landwirtschaftlichen Betriebe in Brandenburg freuen sich auf Ihren Besuch.

Alle Kontaktinfos finden Sie mithilfe der farblichen Nummerierung auf unseren Tipp-Seiten.

Wir wünschen einen schönen Ausflug!

Betriebe mit mehreren Angeboten

1 Domäne Dahlem → Hofladen, Eier, Markt
2 SpeiseGut → Hofladen, Solawi
3 Hof Schwalbennest → Hofladen, Molkerei, Solawi
4 Ökodorf Brodowin → Hofladen, Lieferdienst, Eier, Molkerei
4a Randwirtschaft des Ökodorfs Brodowin → Landerlebnis
5 Hof Stolze Kuh → Fleisch, Molkerei
6 Bio-Molkerei Lobetal → Hofladen, Molkerei, Eier
7 Ökohof Gotsgarten → Fleisch, Landerlebnis
8 BioLandGut Gronenfelde → Fleisch, Hofladen, Eier
9 Milchschafhof Pimpinelle → Fleisch, Hofladen, Molkerei
10 Apfelhof Wähnert → Landerlebnis, Hofladen, Lieferdienst
11 Bauer Gürgen → Fleisch, Eier
12 Ziegenkäserei und Wiesencafé Karolinenhof → Fleisch, Hofladen, Molkerei, Landerlebnis
13 Karolinengarten → Hofladen, Solawi
14 Höfegemeinschaft Gut Ogrosen → Fleisch, Hofladen, Molkerei, Landerlebnis
15 Hofgemeinschaft Marienhöhe → Hofladen, Molkerei
16 Ökohof Kuhhorst → Fleisch, Hofladen, Eier, Landerlebnis
17 Gut Schmerwitz → Hofladen, Landerlebnis
18 Biohof Auguste → Hofladen, Eier
19 Bobalis Agrargesellschaft → Fleisch, Molkerei
20 Gut Kerkow → Fleisch, Hofladen
21 Gut Temmen → Fleisch, Hofladen, Landerlebnis

Fleisch und Wild → S. 8

22 Wildfarm Werneuchen
23 Fleckvieh-Hof Hansel
24 Gut Hirschaue
25 Biohof Busch
26 Döberitzer Heide-Galloways
27 Biohof Werder
28 Fläminger Weideschwein
29 Bio-Landhof Babow
30 Pferdehof Glau – Weiderinder
31 Öko Agrar GmbH Unteres Odertal
32 Liese und Töchter – Carsten Ertel

Hofläden → S. 12

33 Gärtnerhof Charlottenburg
34 Alte Feuerwache – Regionalladen
35 Vierfelderhof
36 Naturschutz Berlin-Malchow
37 Milchschafhof Streganz Berg
38 Landgut Pretschen
39 Biohof Werenzhain
40 Jahnsfelder Landhof
41 Produktivgesellschaft Dannenberg
42 Syringhof
43 Hofladen Drei Jahreszeiten

Mobilstalleier → S. 20

44 Landgut Geelhaar
45 Elster Werke
46 Wublitz Rind
47 DKB Stiftung Liebenberg
48 Gut&Bösel
49 Bauernhof Weggun
50 Hofverkauf Hühnereier

Molkereien → S. 28

51 Gläserne Molkerei
52 Luisenhof Milchmanufaktur
53 Auenhof Pabstthum
54 Drehnower Hofkäserei
55 Käserei Blankenfelde

Solidarische Landwirtschaft → S. 32

56 PlantAge
57 Gärtnerei Apfeltraum
58 WaldPferde Hof
59 BioKräuterei Oberhavel
60 Ackerpulco Farm
61 Lawine
62 Ökohof Waldgarten
63 Gärtnerhof Staudenmüller

Landerlebnisse → S. 46

64 Behringhof
65 Biohof Kepos
66 Gut Boltenhof
67 Fastenhof Behm
68 Bio Ranch Zempow
69 Sanddorn-Garten Petzow
70 Schönhagener Mühle
71 Bio-Gasthof Kolonieschänke
72 Spreewald Kräuterey
73 Christbäume & Schmuckreisig Mellensee
74 Bioland Rosenschule Uckermark

Gute Haltung & Geschmack

Direktvermarktung vom Fleckvieh-Hof Hansel

Mit Herold, dem braun-weißen Zuchtbullen des Fleckvieh-Hofs Hansel, möchte niemand Ärger haben. Der Dreijährige bringt über eine Tonne Gewicht auf die Waage und fängt schon mal an zu brummen, wenn Betriebsgründer Ulrich Hansel auf die Weide kommt. Doch ein kurzes Kraulen hinter dem Ohr und siehe da, auch für einen Macho wie Herold ist die Welt dann wieder in Ordnung. „Angst darf man nicht haben“, weiß der pensionierte Tierarzt und erfahrene Rinderhalter, „das spüren die Tiere.“ Auf ihrem Betrieb in Alt Madlitz bei Briesen halten Hansels bis zu 150 Rinder, von Mai bis November im Herdenverbund auf den Weiden, die Kälber bleiben bei den Mutterkühen. Nur im Winter zieht die Herde in den Offenstall mit Auslauf um. Fleckvieh, nach seiner charakteristischen Färbung benannt, ist eine umgängliche Zweinutzungsrasse. Die Tiere sind sowohl für die Milch- als auch die Fleischproduktion geeignet. „Ich habe 1993 bei Null angefangen, mit drei aus der Oberpfalz stammenden Fleckvieh-Kühen und sechs Hektar Land“, erinnert sich Ulrich Hansel, „da war hier blanke Wiese“. Christoph Hansel, der den Betrieb 2003 von seinem Vater übernahm, vermarktet seit 2017 das hochwertige Fleisch der Rinder auch ab Hof. Spannend sei diese Direktvermarktung, sagt er. „Die Kunden haben viele Fragen zur Haltung, zum Futter, aber auch zum Fleisch selbst.“ Dieses zunehmende Interesse freue ihn, auch wenn der Fleischverkauf mitunter etwas länger dauert. Spätestens nach dem Blick auf die Weiden aber sind alle überzeugt.

Die Umstellung des über die Jahre auf 320 Hektar gewachsenen Vollerwerb-Betriebs auf Bio war für den studierten Landwirt naheliegend, sein einstiger Kommilitone Henrik Staar, Betriebsleiter auf Gut Hirschaue, hatte ihn zusätzlich zu diesem Schritt ermutigt. „Die Chemiekeule bringt auf diesen Böden nichts. Wir arbeiten lieber mit verträglichen Methoden“, so Christoph Hansel. Er betreibt flächengebundene Tierhaltung: Die Anzahl der Rinder ist an die Größe der Acker- und Weideflächen angepasst. Die Tiere werden auf den Weiden satt, zugefüttert wird Heu, das vom eigenen Grünland stammt. Der Mist wiederum düngt die Getreidefelder – so funktioniert Kreislaufwirtschaft.

Der Klimawandel macht sich in Brandenburg mit seinen sandigen Böden besonders bemerkbar, die Weiden sind oft zu trocken. Christoph Hansel züchtet deshalb in seine Rinderherde die Genetik von Fleckvieh aus Afrika und Australien ein. Die Tiere kommen nach jahrzehntelanger Zucht besser mit Trocken- und Hitzeperioden zurecht. Die Zuchterfolge sind ein Grund, weshalb der Fleckvieh-Hof weit über die Grenzen Deutschlands hinweg ein hohes Renommee genießt.

„Von Ochsenschwanz bis Zunge“ habe er alles vom Rind im Angebot, so Christoph Hansel. Die Wurst steht im großen Kühlschrank des Verkaufsraums, das Fleisch lagert, optimal konserviert durch ein schonendes Frostverfahren, in Tiefkühlschränken. Geschlachtet wird im 15 Autominuten nahen Heinersdorf, das Gut Hirschaue übernimmt die Verarbeitung, Verpackung und Etikettierung. Online ist ein Bestellschein verfügbar, auch können Interessierte nach telefonischer Vereinbarung vorbeikommen. Wertschätzung für seine Arbeit und Produkte hört der bescheidene Bio-Landwirt gern, denn „heute wollen viele nur auf dem Traktor sitzen und nicht mehr mit Tieren arbeiten“. Doch der tägliche Umgang und ein guter Kontakt sind wichtig: für das Miteinander von Mensch und Rind, die erfolgreiche Zucht und letzten Endes für die hohe Qualität des Fleisches.

→ 15518 Briesen (Mark) OT Alt Madlitz, Neu Madlitzer Str. 12 LOS
Tel 033607 59618, 0170 4830739
Web fleckvieh-hof-hansel.de

Fleisch und Wild

MeinekleineFarm.org
Internetplattform für Onlinevermarktung von Fleisch und Wurst u.a. folgender Betriebe: Bauernhof Blankenfelde, Beerfelder Hof, Behringhof, BioLandGut Gronenfelde, Fläminger Weideschwein, Fleckvieh-Hof Hansel, Gut Hirschaue, Wulkower Hof
→ 12053 Berlin, Jonasstr. 25 B
Tel 030 68080595
Web meinekleinefarm.org

Hof Stolze Kuh
kuhgebundene Kälberaufzucht im Herdenverbund, Haltung von Zweinutzungsrassen (Angler Rind, Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind, Original Braunvieh), Weiden im Nationalpark Unteres Odertal, Weideschuss, regelmäßige Seminare und Weidebesuche, Grass Fed Beef (Nose to Tail) über Bauernmarkt am Stall sowie Onlineshop und Marktschwärmereien
Sa 10–12 Uhr
→ 16248 Lunow-Stolzenhagen, Weinbergstr. 6a BAR
Tel 033365 71987
Tel 0152 03877511
Web stolzekuh.de 5

Ökohof Gotsgarten
ganzjährige Freilandhaltung von Schottischen Hochlandrindern, Stressreduktion durch Low Stress Stockmanship, eigener Schlachtbetrieb, Fleisch und Wurst im Hofladen und über Berliner Bio- und Feinkostgeschäfte
Fr 10–18 Uhr
→ 04895 Falkenberg/Elster OT Schmerkendorf, Weststr. 6 EE
Tel 035365 2671,
Tel 0177 4085890
Web gotsgarten.de 7

BioLandGut Gronenfelde
Haltung von Galloway-Rindern (Weideschuss) und Schweinen, Integrationswerkstätte, Fleisch und Wurst im eigenen Bio-Laden und über MeinekleineFarm.org
Mo–Mi 14–18 Uhr, Do 12–18 Uhr, Fr 12–18 Uhr
→ 15234 Frankfurt (Oder), Gronenfelder Weg 22 FF
Tel 0335 68389-46
Web wichern-diakonie.de 8

Milchschafhof Pimpinelle
Lammfleisch und -wurst der Krainer Steinschafe im Hofladen sowie in Läden und auf Märkten
Apr–Okt: Fr 16–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr, Nov–März: nach tel. Vereinbarung
→ 15320 Neuhardenberg OT Quappendorf, Lindenstr. 20 MOL
Tel 033476 606824
Web milchschafhof-pimpinelle.de 9

Wildfarm Werneuchen
Fleisch und Wurst (von Dam- und Rotwild, Bisons und Mufflons) sowie weitere Produkte (wie Geweihe und Felle) im Hofladen am Marktplatz (Berliner Str. 25, 15345 Altlandsberg) und online
Sept–Dez: Do 14–17 Uhr, Fr 15–18 Uhr, März–Aug: nach tel. Vereinbarung
→ 15345 Altlandsberg OT Bruchmühle, Schulstr. 26 MOL
Tel 033439 519620
Tel 0162 4313591
Web wildfarm-werneuchen.de 22

Bauer Gürgen
eigenes Schlachthaus, Rindfleisch im Hofladen (Okt-Apr an festgelegten Tagen) und über Marktschwärmereien
→ 16515 Oranienburg OT Zehlendorf, Wensickendorfer Str. 13 OHV
Tel 0173 2190391
Web bauer-guergen.de 11

Ziegenkäserei und Wiesencafé Karolinenhof
saisonale Schlachtung der Zicklein, Info über Newsletter und Webseite
Mitte Febr–Mitte Nov: Fr 11–19 Uhr, Sa+So 9–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 OHV
Tel 033922 60190
Web guter-ziegenkaese.de 12

Höfegemeinschaft Gut Ogrosen
Haltung der Milchviehrasse „Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind“ und von Schweinen (Gut Ogrosen), von Schafen (Milchschafhof Schafgarbe) und Ziegen (Ziegenhof am Gut Ogrosen), teils eigene Schlachtung, Fleisch und Wurst im Hofladen
Di 15–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 03226 Vetschau/Spreewald OT Ogrosen, Ogrosener Dorfstr. 35
Tel 035436 218 LOS
Web gut-ogrosen.de 14

Fleckvieh-Hof Hansel
Fleckvieh-Zuchtbetrieb, Rindfleisch und -wurst ab Hof nach Absprache sowie über MeinekleineFarm.org
→ 15518 Briesen (Mark) OT Alt Madlitz, Neu Madlitzer Str. 12 LOS
Tel 033607 59618
Tel 0170 4830739
Web fleckvieh-hof-hansel.de 23

Gut Hirschaue
Wildgatterhaltung (Dam- und Rothirsche, Mufflons und Märkische Sattelschweine), Weideschuss, hofeigene Fleischerei, 3 km langer Rundweg um Gehege, Fleisch und Wurst im Hofladen und über MeinekleineFarm.org
Fr 13–18 Uhr
→ 15848 Rietz-Neuendorf OT Birkholz, An der Hirschaue 2 LOS
Tel 03366 26037
Web gut-hirschaue.de 24

Biohof Busch
ganzjährige Freilandhaltung von Wasserbüffeln im Naturpark Dahme-Heideseen, E-Mail- und telefonische Bestellung, Hofladen im Aufbau
→ 15859 Storkow (Mark) OT Görsdorf bei Storkow, Busch 14
Tel 0160 92110143 LOS
Web biohof-busch.de 25

Ökohof Kuhhorst
Haltung der seltenen Nutztierrassen “Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind“ und „Deutsches Sattelschwein“, Integrationswerkstätte, Rind- und Schweinefleisch und -wurst über Hofladen sowie online, im Winter auch Verkauf von Gänsen und Enten
Do-So 11–17 Uhr
→ 16818 Fehrbellin OT Kuhhorst, Dorfstr. 9 OPR
Tel 033922 909014
Web diekuhhorster.de 16

Döberitzer Heide-Galloways
Galloway-Rinder und Wasserbüffel weiden zur Landschaftspflege, Fleisch und Wurst ab Hof nach Vorbestellung
→ 14476 Potsdam OT Fahrland, Döberitzer Str. 29 P
Tel 033208 50884
Web doeberitzerheide-galloways.de 26

Biohof Werder
Fleisch und Wurst von extensiv gehaltenen Wasserbüffeln sowie Schafen, im Winter monatliche Schlachtung, Bestellung über Onlineformular, Info zu Schlachtterminen über Newsletter
→ 14542 Werder (Havel), Eisenbahnst. 158 PM
Tel 03327 5202572
Web biohof-werder.de 27

Fläminger Weideschwein
ganzjährige Freilandhaltung von Schweinen, Fleisch und Wurst im Hofladen sowie online, Events in Bernd Schulz’ Backschwein-Tenne, Weideschwein-Leasing und Patenschaft
Fr 15–18 Uhr
→ 14806 Bad Belzig, Lüsse 6 PM
Tel 0173 3617975
Web fläminger-weideschwein.de 28

Bio-Landhof Babow
Gänse und Enten aus eigener Aufzucht, tagsüber Weidehaltung, Bestellung über Onlineformular
→ 03099 Kolkwitz OT Babow, Milkersdorfer Str. 2 SPN
Tel 035603 60046
Web bio-babow.de 29

Bobalis Agrargesellschaft
Fleisch und Wurst vom Wasserbüffel, eigene Molkerei, Onlineshop
März–Dez: 1. Sa im Monat Hofbesuche und Einkauf
→ 14913 Jüterbog, Hauptstr. 30 TF
Tel 03372 432988
Web bobalis.de 19

Pferdehof Glau – Weiderinder
ganzjährige Weidehaltung von Hereford-Rindern, Vermarktung ganzer Tiere (auf Wunsch zerlegt)
→ 14959 Trebbin OT Glau, Glauer Dorfstr. 20 TF
Tel 0162 1032436
Web weiderinderglau.wordpress.com 30

Gut Kerkow Fleischmanufaktur
eigene Schlachtung und Verarbeitung, Fleisch und Wurst vom Angusrind über Hofladen, zwei eigene Metzgereien (Tucholskystr. 31, 10117 Berlin und Winterfeldtstr. 44, 10781 Berlin) und Onlineshop
Hofladen: täglich 10–18 Uhr
Metzgereien: Mo-Fr 8–19 Uhr, Sa 8–16 Uhr
→ 16278 Angermünde OT Kerkow, Greiffenberger Str. 8 UM
Tel 03331 2629-37
Web gut-kerkow.de 20

Öko Agrar GmbH Unteres Odertal
gegründet von Nationalparkverein und Nationalparkstiftung Unteres Odertal, Halboffenweidehaltung von Auerochsen und Wasserbüffeln, Weideschuss, ganzjährig Schlachtung und Versand der Fleischpakete
→ 16303 Schwedt/Oder, Schloss Criewen UM
Tel 03332 2198-0
Web odertal-agrar.de 31

Gut Temmen
Fleisch und Wurst der Tiere (Temmener Edelschweine, Rinder der Rasse „Uckermärker“ und „Fleckvieh“) im Hofladen und Onlineshop
Do 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr
→ 17268 Temmen-Ringenwalde, Lindenallee 3 UM
Tel 039881 4300,
Web gut-temmen.de 21

Liese und Töchter – Carsten Ertel
ganzjährige Weidehaltung der Rinderrasse „Aubrac“, Onlinebestellung, Abholung an Verteilorten (Templin, Angermünde, Flieth, Berlin), Wanderungen zu den Tieren auf Anfrage
→ 17268 Flieth-Stegelitz, Hessenhagen 3 UM
Tel 0162 4799827
Web lieseundtoechter.de 32

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz

KLIMA. SCHUTZ. VIELFALT. Brandenburg handelt.
KLIMA. LAND. WIRTSCHAFT. Brandenburg handelt.
KLIMA. SCHUTZ. MOOR. Brandenburg handelt.
KLIMA. SCHUTZ. BODEN. Brandenburg handelt.
KLIMA. SCHUTZ. ABFALL. Brandenburg handelt.
KLIMA. PLAN. Brandenburg handelt.
KLIMA. SCHUTZ. WALD. Brandenburg handelt.
KLIMA. SCHUTZ. WASSER. Brandenburg handelt.
KLIMA. LEBENSWERT. LAND. Brandenburg handelt.

KLIMA. Brandenburg handelt.

agrar-umwelt.brandenburg.de

kleiner Laden, große Vielfalt

Hofladen Marienhöhe

Der Duft frischer Quarkkeulchen zieht aus den Fenstern der Backstube hinüber zu den Besucher:innen, die sich beim Kräutermarkt der Hofgemeinschaft Marienhöhe über die Pflanzentische mit Zitronenverbene, Ananassalbei und anderen Schätzen beugen. Es ist Freitag, da wird gebacken. So ist das hier draußen. Auch deshalb brummt der Laden, der von seiner Stammkundschaft und vor allem in der Sommerzeit von Urlaubsgästen lebt. Marienhöhe liegt im Kurort Bad Saarow, der Scharmützelsee ist mit dem Fahrrad in wenigen Minuten zu erreichen.

Verantwortlich für den Hofladen ist Christina Wölpert, die auch auf dem Hof wohnt und zum siebenköpfigen Ladenteam gehört. „Es gibt immer wieder erstaunte Gesichter, die bei der Größe des Ladens vom Angebot überrascht sind“, erzählt sie lachend. Auf 44 Quadratmetern bietet er rund 3000 Produkte. Mindestens ein Viertel davon hat die Hofgemeinschaft selbst produziert, die Wege sind daher kurz. Die regionale und saisonale Vielfalt beginnt schon im überdachten Eingangsbereich: mit Kisten voller Äpfel, Kräuter, verschiedenster Gemüsearten und Kartoffeln, alles aus eigenem Anbau.

Eine Besonderheit im gläsernen Kühlschrank des Hofladens ist die Rohmilch. Sie sei „spektakulär lecker“, ist sich die Kundschaft einig, die dafür extra aus Berlin kommt. Die am Verkaufstag gemolkene und direkt in Glasflaschen abgefüllte Milch stammt vom Roten Höhenvieh, einer hörnertragenden Zweinutzungsrinderrasse. Die eigene Hofkäserei stellt aus der Rohmilch unter anderem Quark, Frischkäse und Sauerrahmbutter her. Und natürlich Käsesorten wie die „Leichte Marie“. „Wir entziehen bei der Produktion Fett, um unsere Schlagsahne und Butter herstellen zu können“, erläutert Christina Wölpert. Vielen seien diese Zusammenhänge nicht mehr klar. Auch bei Fleisch und Wurst gibt es manchmal etwas zu erklären – z.B. dass für das Rote Höhenvieh und die Sattelschweine, jeweils alte und selten gewordene Nutztierrassen, das Motto „Erhalten durch Aufessen“ gilt.

Für die Schlachtung und Verarbeitung werden die Tiere ins nahe Steinhöfel gebracht, zurück kommen Frischfleisch, Wurst, Pasteten und Speck. Im selben Gebäude wie der Hofladen befindet sich die Bäckerei. An drei Tagen in der Woche wird der Ofen hochgeheizt, und auch hier wird viel Eigenes verbacken. (Lichtkorn-)Roggen und Inntaler Weizen stammen ausschließlich von den eigenen Feldern, das Mehl wird frisch geschrotet.

Wer den Hofladenbesuch mit einem Ausflug verbinden möchte, sollte sich die monatlichen Hofführungen vormerken. Hier erfahren Interessierte, warum die Hofgemeinschaft einzigartig ist.

Denn üblicherweise beginnt die Geschichte landwirtschaftlicher Bio-Betriebe in Brandenburg frühestens im Jahr 1990. Dr. Erhard Bartsch hatte Marienhöhe hingegen schon 1928 übernommen, um zu beweisen, dass die biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach Rudolf Steiner auch bei ungünstigen Bedingungen – sandigen Böden und wenig Niederschlag – funktionieren kann. Nachdem Bartsch in den 1950er Jahren nach Österreich umgezogen war, machten seine Beschäftigten weiter und konnten Marienhöhe dank einiger glücklicher Umstände ohne Enteignung durch die DDR-Zeit bringen. Das macht Marienhöhe zum ersten Bio-Betrieb – in Brandenburg und darüber hinaus. Von April bis Oktober finden an jedem letzten Samstag im Monat die Rundgänge über den insgesamt 240 Hektar großen Bio-Betrieb statt. Jede Führung beginnt und endet, das bietet sich an, am Hofladen.

Hofgemeinschaft Marienhöhe
Di 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15526 Bad Saarow, Marienhöhe 3 LOS
Tel 033631 2605
Web hofmarienhoehe.de

Hofläden

Gärtnerhof Charlottenburg
Produkte des Gärtnerhofs und von Partnerbetrieben: Obst, Gemüse und Kräuter, Erzeugnisse des Ökohofs Kuhhorst
März–Sept: Mo–Do 9–15 Uhr, Fr 9–16 Uhr, Sa 10–15 Uhr
Okt–Feb: Mo–Do 9–15 Uhr, Fr 9–12 Uhr
→ 14059 Berlin, Fürstenbrunner Weg 70 **Charlottenburg**
Tel 030 30209498-0
Web gaertnerhof-charlottenburg.de 33

Stiftung Domäne Dahlem – Hofladen
Produkte aus eigenem Anbau / eigener Erzeugung (z.B. Obst und Gemüse, Konfitüren, Fleisch und Wurst), Produkte regionaler Partnerbetriebe, Vollsortiment
Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 8–14 Uhr
→ 14195 Berlin, Königin-Luise-Str. 49 **Dahlem**
Tel 030 666300-23
Web domaene-dahlem.de 1

Alte Feuerwache – Regionalladen
Gemüse aus eigenem Anbau (Speise-Gut), regionale Produkte, selbstgepresste Öle, Wild, Vollsortiment, Onlineshop speisegut-online.shop
Do–Fr 11–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 14089 Berlin, Alt-Gatow 30
Tel 030 3655196 **Gatow**
Web regionalladen-gatow.de 34

Vierfelderhof
hofeigene Produkte (Obst und Gemüse, Eier, Geflügel, Wurstspezialitäten vom Schwein, Honig, Fruchtaufstriche, (regionale) Produkte von Partnerbetrieben, Hofcafé
März–Okt: Mi–So 10–18 Uhr,
Nov–Febr: 10–17 Uhr
→ 14089 Berlin, Groß-Glienicker Weg 30 **Gatow**
Tel 030 369969-0 und -17
Web vierfelderhof.de 35

Naturschutz Berlin-Malchow
eigene Produkte (Streuobstwiesensaft, Fleisch und Wurst vom Schottischen Hochlandrind) und Produkte regionaler Partnerbetriebe, Storchencafé saisonal wechselnde Öffnungszeiten, siehe Homepage
→ 13051 Berlin, DorfStr. 35
Tel 030 9278058 **Malchow**
Web naturschutz-malchow.de 36

Hof Schwalbennest
hofeigene Produkte: Gemüse, Obst, (Roh-)Milch und Milchprodukte von Kuh und Schaf, Eier, Fleisch und Wurst (von Kalb, Lamm und Schwein), Saft, Honig, Weihnachtsgeflügel
täglich 7–20 Uhr
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Pehlitz 3 **BAR**
Tel 033362 70769
Web hofschwalbennest-brodowin.de 3

Ökodorf Brodowin
hofeigene Produkte (Milchprodukte von Kuh und Ziege, Wurstwaren vom Rind, Säfte, Honig, Öle, Ready-to-eat-Gerichte, Gemüse), Vollsortiment, Café
Apr–Okt: täglich 9–18 Uhr,
Nov–März: täglich 10–17 Uhr
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Brodowiner Dorfstr. 89 **BAR**
Tel 033362 60022
Web brodowin.de 4

Lobetaler Milchladen
Molkereiprodukte und Eier aus eigener Produktion, Naturkostsortiment, Molkerei-Schauproduktion, Bistrobereich
Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr
→ 16359 Biesenthal, Sydower Feld 1
Tel 03337 430437 **BAR**
Web lobetaler-bio.de 6

Milchschafhof Streganz Berg
der Hofladen „Schafskonsum“ bietet Fleisch und Schinken vom Lamm, Lammwurstspezialitäten, Wildfleisch, -wurst und -schinken, Schafsfelle und Rohwolle
Mai–Dez: Fr 14–18 Uhr, Sa 11–18 Uhr,
Jan–Apr: nach tel. Absprache
→ 15754 Heidesee OT Streganz, Streganz Berg 6 **LDS**
Tel 033768 208009
Tel 0176 96386510
Web milchschafhof-streganzberg.de 37

Landgut Pretschen
hofeigene Produkte wie Obst, Gemüse, Wurst und Fleisch (von Kalb, Rind und Schwein), Rohmilch, Quark und Chicorée (Sept-Mai), Vollsortiment
Di 14–18 Uhr, Fr 10–12 Uhr und 14–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15913 Märkische Heide OT Pretschen, Am Landgut 2 **LDS**
Tel 035476 17516
Web landgut-pretschen.de 38

Biohof Werenzhain
Verkauf von Eiern und Gemüse frisch vom Feld
ganzjährig: Mo–Sa (Eier),
Juni–Sept: Fr 14–18 Uhr (Gemüse)
→ 03253 Doberlug-Kirchhain OT Werenzhain, Werenzhainer Hauptstr. 102 **EE**
Web biohof-werenzhain.de 39

BioLandGut Gronenfelde – Bioladen
eigene Produkte: Gemüse, Eier aus Mobilstallhaltung, Fleisch und Wurst, Brot, Vollsortiment
Mo–Mi 14–18 Uhr, Do 12–18,
Fr 12–18 Uhr
→ 15234 Frankfurt (Oder), Gronenfelder Weg 22 **FF**
Tel 0335 68389-46
Web wichern-diakonie.de 8

Milchschafhof Pimpinelle
Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Wolle und Felle von eigenen Krainer Steinschafen
Apr–Okt: Fr 16–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr,
Nov–März: nach tel. Vereinbarung
→ 15320 Neuhardenberg OT Quappendorf, Lindenstr. 20 **MOL**
Tel 033476 606824
Web milchschafhof-pimpinelle.de 9

Jahnsfelder Landhof
hofeigene Produkte: Fleisch, Wurst, Getreide, Kartoffeln, Obst und Saft
Mo–Fr 7–12 Uhr, 12.45–16 Uhr und nach Vereinbarung
→ 15374 Müncheberg OT Jahnsfelde, Obersdorfer Weg 11 **MOL**
Tel 033477 240 40

Produktivgesellschaft Dannenberg
Fleisch und Wurst von eigenen Rindern, weitere Bio-Produkte und regionale Waren, Milchtankstelle zum Zapfen von Rohmilch
Di–Mi 10–17 Uhr, Do–Fr 10–18 Uhr,
Sa 10–16 Uhr, Milchtankstelle:
täglich 7–19 Uhr
→ 16259 Falkenberg OT Dannenberg/Mark, Chausseestr. 32 **MOL**
Tel 033458 649012
Web der-dannenberger.de 41

Karolinenhof
Ziegenmilch und Ziegenmilchspezialitäten aus eigener Herstellung, kleines Naturkostsortiment regionaler Partnerbetriebe, Hofcafé
Mitte Feb–Mitte Nov: Fr 11–19 Uhr,
Sa+So 9–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 **OHV**
Tel 033922 60190
Web guter-ziegenkaese.de 12

Karolinengarten
Verkauf von erntefrischem Gemüse
Mitte Feb–Mitte Nov: Fr–So 11–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 **OHV**
Tel 033922 280971
Web karolinengarten.de 13

Apfelhof Wähnert
hofeigene und regionale Produkte, großes Apfelangebot (viele alte Sorten) von der Streuobstwiese, Vollsortiment
Mi–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr
→ 16775 Löwenberger Land OT Hoppenrade, Gartenweg 1 **OHV**
Tel 033084 507195
Web apfelhof-waehnert.de 10

Gut Ogrosen
hofeigene Produkte (Käse, Milch, Joghurt, Fleisch und Wurstwaren von Rind, Schwein, Schaf und Ziege), Vollsortiment, Hofcafé von Mai–Sept bei gutem Wetter geöffnet
Di 15–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 03226 Vetschau OT Ogrosen, Ogrosener Dorfstr. 35 **OSL**
Tel 035436 218
Web gut-ogrosen.de 14

Hofgemeinschaft Marienhöhe
hofeigene Produkte (Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurst von Rind und Schwein, Obst und Gemüse, Backwaren, Leinöl), Produkte regionaler Partnerbetriebe, Vollsortiment
Di 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15526 Bad Saarow, Marienhöhe 3
Tel 033631 2605 **LOS**
Web hofmarienhoehe.de 15

Ökohof Kuhhorst
hofeigene Produkte (Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst, Mobilstall-Eier, Marmeladen, Suppen, Nudeln, Kleingebäck), Produkte regionaler Partnerbetriebe, Vollsortiment, Weihnachtsgänse und -enten, Café und Bistro
Do–So 11–17 Uhr
→ 16818 Fehrbellin OT Kuhhorst, Dorfstr. 9 **OPR**
Tel 033922 909014
Web diekuhhorster.de 16

Syringhof
Landladen mit biozertifizierten Kürbiskernspezialitäten sowie weiteren hofeigenen und regionalen Produkten, Gastronomie, Spielplatz und Streichelzoo
Apr–Juni: täglich 8–18 Uhr,
Juli–Okt: Mi–So 10–17 Uhr
→ 14547 Beelitz OT Zauchwitz, Trebbiner Str. 69f **PM**
Tel 033204 63800
Web syringhof.de 42

Gut Schmerwitz
hofeigene Produkte (Obst und Gemüse, Getreide, Eier, Säfte, Wurst) sowie regionale Produkte, Vollsortiment
Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 14827 Wiesenburg/Mark, Schmerwitz Nr. 8 **PM**
Tel 033849 908-0
Web gut-schmerwitz.de 17

Biohof Auguste
eigene Produkte: Gemüse und Mobilstall-Eier, Suppenhühner, Hähnchen und Hühnergerichte im Glas, Eierlikör, weitere Produkte sowie Erzeugnisse der Werkstätten, Vollsortiment
Di–Do 10–15 Uhr, Fr 10–17 Uhr
→ 03099 Kolkwitz, Ströbitzer Str. 31 **SPN**
Tel 0355 35541888
Web lebenshilfe-handinhand.de 18

Hofladen Drei Jahreszeiten
selbst hergestellte Produkte (Gemüse, Feines aus der gläsernen Manufaktur) und Produkte von regionalen Partnerbetrieben, Vollsortiment, Hofcafé
Di+Mi+Fr+Sa 9–17 Uhr und wenn das Tor offen ist
→ 15838 Am Mellensee OT Mellensee, Hauptstr. 22 **TF**
Tel 0174 1614018
Web drei-jahreszeiten.com 43

Gut Kerkow
Fleisch und Wurst vom Hof, Vollsortiment, Onlineshop
täglich 10–18 Uhr
→ 16278 Angermünde OT Kerkow, Greiffenberger Str. 8 **UM**
Tel 03331 2629-34
Web gut-kerkow.de 20

Gut Temmen
Fleisch und Wurst vom Hof, Vollsortiment, Onlineshop
Do 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr,
Sa 10–16 Uhr
→ 17268 Temmen-Ringenwalde, Lindenallee 3 **UM**
Tel 039881 208
Web temmen.de 21

Klick, Klick, Bio

Lieferdienst Landkorb

Schnellen Schrittes laufen die Mitarbeiter:innen zwischen vollgestapelten Regalen hin und her, legen Milchtüten, Reispackungen, Äpfel, Salatköpfe und Kräuter in dunkelblaue Plastikkisten. Kisten klappen, Scanner piepen, die Kühlung rauscht. Aus einem Radio in der Ecke schallt Reggae-Musik durch die Halle. Mitten in diesem Gewusel steht Carlo und packt an. Etwa 450 Kisten pro Tag befüllt der schnellste Packer des Bio-Lieferservice Landkorb laut Geschäftsführer Daniel Sperberg. Deshalb steht Carlo an der ersten Station der Kistenpackstraße, in der Halle mit den Trockenprodukten. Im havelländischen Rohrlack, wo die Reise der Bio-Kiste beginnt und aus der digitalen Bestellung eine greifbare Lieferung wird, gibt Carlo den Takt an, in dem die blauen Klappkisten, die auf Förderbändern an elf Stationen vorbeirollen, immer voller werden. Milchprodukte, Obst und Gemüse, frisch geschnittener Käse, Wurst, Fleisch und sogar Kosmetikartikel, alle Produkte sind biozertifiziert und kommen, wenn möglich, aus der Region.

Die thematischen Kisten, Gemüse-, Obst-, Käse- oder Wurstkorb, liefern wöchentlich saisonal Abwechslungsreiches. Darüber hinaus bietet der Webshop über 6000 Produkte, von Apfel bis Zahnpasta. Das Angebot kann außerdem nach Ernährungsgewohnheiten oder Allergien gefiltert werden. So sind koschere, laktosefreie oder vegane Optionen dabei. Die Produktpalette ermöglicht die Bestellung bei nur einem Anbieter, der den gesamten Einkauf bequem bis an die Haustür liefert. Ein Modell mit Wachstumspotenzial. „Die Kunden vertrauen mehr und mehr auch auf Produkte, die sie im Internet sehen, aber nicht anfassen können“, erklärt Sperberg. Die Pandemie habe diesen Trend noch verstärkt.

Rund 900 Produkte des Landkorbs kommen aus der Region. Dazu gehören vor allem – im Webshop gekennzeichnete – Kräuter und Gemüse vom Lindenhof, der eigenen, 15 Hektar großen Bio-Gärtnerei. Zudem arbeitet das Familienunternehmen mit mehr als 60 regionalen Erzeugerbetrieben zusammen. Der Landkorb kooperiert mit der Gläsernen Molkerei im Spreewald und der benachbarten Bio-Bäckerei Vollkern. Einige Produkte, wie der Käse des Siebengiebelhofs aus dem südlichen Mecklenburg, das Saatgut der Gärtnerei Keimzelle im Nachbardorf Vichel oder die Tees und Kräutermischungen der nahen sozialtherapeutischen Sternhof-Werkstätten, sind im Naturkostfachhandel in Berlin sonst kaum zu finden. So ist der Landkorb auch eine wichtige Vermarktungsplattform für kleinere regionale Bio-Betriebe.

Ein Großteil der wöchentlich 4000 Bestellungen geht in erdgasbetriebenen Transportern nach Berlin. Innerhalb des Berliner S-Bahn-Rings wird bereits über die Hälfte der Bio-Kisten klimafreundlich über den Radlogistiker Zukunftsangelegenheiten ausgefahren. Tendenz steigend. Das Netzwerk für grüne Stadtlogistik, erst 2019 gegründet, konnte sich auch deshalb schnell am Markt etablieren, weil sich die Lieferdienste Brodowiner Ökokorb und der Landkorb im Sinne einer umweltverträglichen Lieferlogistik zusammengeschlossen haben. „Perspektivisch wollen wir ganz weg von fossilen Brennstoffen“, so Sperberg, „denn uns ist es nicht nur wichtig, ökologische Produkte zu liefern, sondern auch die Transportkette so nachhaltig wie möglich zu gestalten.“

Landkorb – Bio-Lieferservice
→ 16845 Temnitztal OT Rohrlack, Dorfstr. 18 OPR
Tel 033928 9041-0
Web landkorb.de

Lieferdienste

Plattform 2020 für gute Lebensmittel
Liefergebiet → innerhalb des Berliner Rings
Einkauf per Abo oder individuell, große Boxenvielfalt, regionale Partnerbetriebe, Vollsortiment, Onlineshop
→ 10997 Berlin, Eisenbahnstr. 42/43
Tel 030 69532700 **Kreuzberg**
Web plattform2020.berlin

Märkische Kiste
Liefergebiet → Berlin und Umkreis von 20 km, Einkauf per Abo oder individuell, Kistenvielfalt, regionale Partnerbetriebe (Höfe und Manufakturen), Vollsortiment, Onlineshop
→ 12277 Berlin, Motzener Str. 30
Tel 030 23322270 **Marienfelde**
Web maerkischekiste.de

„Für unseren jungen Gemüsebaubetrieb ist das regionale Netzwerk der FÖL Gold wert. Wir erfahren viel Rückhalt und tauschen uns mit Gleichgesinnten aus, denen Bio ebenfalls am Herzen liegt."

Lena Buss und Philipp Adler, Good Food Syndicat mit Mentorin Sabine Kabath, Bio-Gärtnerei Watzkendorf

→ Unterstützen Sie die Arbeit der **FÖL** mit Ihrer Mitgliedschaft.

bio-berlin-brandenburg.de

Logisch Bio Naturkost-Lieferservice
Liefergebiet → Berlin
Obst- und Gemüsekisten, regionale Partnerbetriebe, Vollsortiment, Onlineshop, vermarktet Obst und Gemüse auch auf Märkten (Boxhagener Platz und Schillermarkt)
→ 12681 Berlin, Zur Alten Börse 79
Tel 030 68895611 **Marzahn**
Web logisch-bio.de

Brodowiner Lieferservice – Ökodorf Brodowin
Liefergebiet → Berlin, Potsdam, Königs Wusterhausen, Prenzlau, Schwedt und Umgebung
Einkauf per Abo oder individuell, fertige Kochkörbe, Produkte aus eigener Erzeugung (Gemüse, Kräuter, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurst, Saft, Honig, Ready-to-eat-Gerichte, Backwaren, Mobilstall-Eier), Vollsortiment, Onlineshop, umweltfreundliche Logistik in Berlin mit Zukunftsangelegenheiten
→ 16225 Eberswalde, Carl-von-Linde-Str. 4 **BAR**
Tel 03334 81813-00
Web shop.brodowin.de

Gärtnerei biobewusst
Liefergebiet → Schorfheide, Eberswalde
Frischekisten in verschiedenen Größen zur Abholung oder Lieferung, kein Abo, Jungpflanzen historischer Tomatensorten ab Mai (Vorbestellung: biobewusst-garten-shop.de)
→ 16244 Schorfheide OT Eichhorst, Am Werbellinkanal 5 **BAR**
Tel 03335 326240
Tel 01577 3025182
Web biobewusst.de

Gärtnerhof Kuschkow – Grüne Wunschkiste
Liefergebiet → Umkreis von 30 km um Lübben (Spreewald)
Gemüse, Salate und Kräuter aus eigenem Anbau, Vollsortiment
→ 15913 Märkische Heide OT Kuschkow, Berliner Str. 4 **LDS**
Tel 035476 659134
Tel 0173 7366913
Web gaertnerhof-kuschkow.de

Biokiste Lausitz
Liefergebiet → EE, OSL und Umgebung
Abo und individuelle Bestellung, regionaler Bezug von Bio-Produkten, Onlineshop
→ 04936 Kremitzaue OT Malitschkendorf, Hauptstr. 35 **EE**
Tel 035361 890894
Web biokiste-lausitz.de

Abokiste Apfeltraum
Liefergebiet → Berlin, Potsdam Zentrum, östliches Berliner Umland bis Region Buckow, Strausberg, Müncheberg, Fürstenwalde
Abo (verschiedene Kisten mit Obst und Gemüse) und individuelle Bestellung, Kooperation mit fünf regionalen Gemüsegärtnereien und einer Apfelbäuerin zur Stärkung der Wertschöpfung in Berlin-Brandenburg, Vollsortiment, Onlineshop
→ 15374 Müncheberg, Marienfeld 1c
Tel 033432 89844 **MOL**
Web abokiste-apfeltraum.de

Apfelhof Wähnert – Grüne Kiste
Liefergebiet → Umkreis von Hoppenrade
Obst, Gemüse, Marmelade, Saft und Wein aus eigener Produktion sowie Angebot weiterer Bio-Produkte (z.B. Milch, Käse, Getreideprodukte), zu Schlachtterminen des Hofs oder tiefgekühlt aus der Truhe: Huhn, Lamm, Ente und Gans
→ 16775 Löwenberger Land OT Hoppenrade, Gartenweg 1 **OHV**
Tel 033084 507195
Web apfelhof-waehnert.de

Good Food Syndicate
Liefergebiet → Rheinsberg, Berlin, Fürstenberg, Himmelpfort und Lychen
saisonale Gemüsekisten, Gemüse, Obst, Kräuter und Blumen
Selbsternte: Mo–So 8–20 Uhr
→ 16775 Großwoltersdorf OT Altglobsow, Seestr. 1a **OHV**
Tel 0163 7353893
Web goodfoodsyndicate.org

Landkorb – Bio-Lieferservice vom Lindenhof
Liefergebiet → Berlin und Umgebung (Potsdam, Falkensee, Oranienburg, Bernau, HVL und OPR), darüber hinaus Paketversand
Einkauf per Abo oder individuell, Abwechslung bei Körben (Obst, Gemüse, Käse, Wurst), Produkte aus eigenem Anbau (Obst, Gemüse, Kräuter) und von regionalen Partnerbetrieben, Vollsortiment, Onlineshop, umweltfreundliche Logistik in Berlin mit Zukunftsangelegenheiten
→ 16845 Temnitztal OT Rohrlack, Dorfstr. 18 **OPR**
Tel 033928 9041-0
Web landkorb.de

Florahof Abokiste
Liefergebiet → Potsdamer Stadtgebiet
Lieferung von erntefrischem Obst und Gemüse aus eigenem Anbau
→ 14469 Potsdam, Florastr. 12 **P**
Tel 0331 501695
Web florahof.de

Blattwerk-Gemüsekiste
Liefergebiet → Berlin, Borkheide/Fichtenwalde, Bad Belzig
Obst, Gemüse und Kräuter vorwiegend vom Biohof Blattwerk bzw. aus regionalem Anbau, weiteres Naturkostsortiment kann ergänzend bestellt werden
→ 14828 Görzke, Börnecke 15 **PM**
Tel 033847 90577
Web biohof-blattwerk.de

Land & Scheune
Liefergebiet → Umkreis von 20 km um Halenbeck-Rohlsdorf, darüber hinaus Paketversand
(Zwerg-)Gemüse und Balkongemüse aus eigenem Anbau, Onlineshop
→ 16945 Halenbeck-Rohlsdorf, Dorfstr. 10 **PR**
Tel 033989 40268
Web zwerggemuese.de

Biokiste Drei Jahreszeiten
Liefergebiet → bis zu 40 km südlich von Mellensee und bis ins nördliche Brandenburg, einschließlich Berlin; bitte nachfragen, ob die Lieferadresse an den Routen liegt, Gemüse und verarbeitete Produkte vom eigenen Hof „Drei Jahreszeiten" bzw. dessen gläserner Manufaktur, Obst und Gemüse regionaler Partnerbetriebe, Vollsortiment
Abholung Hofladen: Fr+Sa 9–17 Uhr
→ 15838 Am Mellensee OT Mellensee, Hauptstr. 22 **TF**
Tel 0174 1614018
Web biokiste.beepworld.de

Regenbogenhof
Liefergebiet → Nordwestuckermark
Abokiste mit Gemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau, Obst von der Streuobstwiese und großem Sortiment durch Kooperation mit regionalen Partnerbetrieben, gern Belieferung von WGs und Restaurants
Hofverkauf: Mi+Fr 17–18.30 Uhr, Sa 10–12, 15–18 Uhr und nach Absprache, Mitgärtnern: Sa ab 14 Uhr
→ 17291 Nordwestuckermark OT Augustfelde, Alte Bahnhofstr. 6 **UM**
Tel 039853 64950
Web regenbogenhof-uckermark.de

Hühner in Bewegung

Eier aus Mobilstallhaltung

Mitten im Grünen, auf einer großen Weide in Hoppenrade, steht ein hallenartiges Gefährt – der mobile Hühnerstall des Bio-Landwirts Gernot Engelmann. Morgens, kurz bevor sich an der Längsseite des Stalls die zeitgesteuerten Klappen öffnen, ist von innen ein ungeduldiges Gurren zu vernehmen. „Die Hühner wissen genau, wann es nach draußen geht“, erläutert Gernot Engelmann. Und tatsächlich eilt, kaum sind die Klappen hochgefahren, ein Großteil der 1000 Legehennen hinaus auf die Wiese und beginnt im Gras herumzupicken.

Mobile Hühnerställe funktionieren wie Campinganhänger. Sie ziehen immer dorthin, wo es sich gut leben lässt. Hühner mögen frisches Grün, denn ihre wildlebende Urform, immer auf der Hut vor Feinden, ist in den Wäldern und Graslandschaften Asiens zu Hause. Außerdem ist das Picken und Scharren zur Futtersuche Teil ihres genetischen Programms. Also sorgt Gernot Engelmann dafür, dass seine Hennen immer von frischem Gras umgeben sind. Ist der umzäunte Wiesenabschnitt abgegrast, spannt der Bio-Landwirt seinen Traktor vor den auf Kufen liegenden Stall und versetzt ihn ein Stück.

Die Haltung in mobilen Ställen hat nicht nur für das Federvieh Vorteile. Sie schont auch die Umwelt, denn der Boden wird nicht mit Nitrat überlastet, wie es in der Freiland- oder Feststallhaltung passieren kann. Durch das regelmäßige Umstellen der Mobilställe bleibt die Grasnarbe intakt oder kann sich wieder erneuern, die Nährstoffe werden gleichmäßiger verteilt. Zukünftig will Gernot Engelmann auf der gedüngten Hühnerweide Getreide

anbauen, so sind die Tiere in die Kreislaufwirtschaft des Betriebs eingebunden.

Für den sozialen Frieden und als Gefahrenmelder leben auch zehn Hähne in der Hoppenrader Herde. Nähert sich zum Beispiel ein Greifvogel, schlagen die Gockel Alarm, und alles flüchtet in den Mobilstall. „Die Hühner sind sonst den ganzen Tag und bei jedem Wetter draußen und kommen erst zur Dämmerung selbstständig in den Stall“, erklärt Gernot Engelmann. Bisher hielt er mit seiner Wublitz Rind GbR Mutterkühe, mit den Legehennen begann er 2020. Für die Vermarktung trat er der Brandenburger Bio-Ei GmbH bei. Die Erzeugergemeinschaft übernimmt die Erfassung, Sortierung und Belieferung des Handels. Aufgrund des hohen Grünfutteranteils haben die Bio-Eier aus artgerechter Haltung ein gutes Aroma, reichlich Omega-3-Fettsäuren und ein tiefgelbes Dotter – ein Effekt, der in der Bio-Haltung nicht über künstliche Farbstoffe im Futter beeinflusst werden kann.

Bei allen Pluspunkten: Dem Bio-Landwirt macht die mobile Haltungsform mehr Arbeit. Die Wege zum Stall sind weiter, das Ausmisten ist schwieriger, Ställe und Schutzzäune gegen Füchse und andere Räuber müssen regelmäßig umgesetzt werden, das bindet Zeit und Personal, weshalb die Eier mehr kosten müssen. Gernot Engelmann sind seine Hennen trotzdem ans Herz gewachsen, denn so unterschiedlich die Rinder- und Hühnerhaltung auch sei, es brauche für beides Geduld und Einfühlungsvermögen.

Wublitz Rind
→ 14641 Wustermark OT Hoppenrade, Knoblaucher Weg 8g HVL
Tel 0177 3954149

Mobilstall-Eier

Domäne Dahlem
Zweinutzungsrassen „Deutsche Sperber“ und „Minorka“, Vermarktung von Eiern sowie Suppenhühnern und Bauernhähnen aus eigener Aufzucht im Hofladen
→ 14195 Berlin, Königin-Luise-Str. 49
Tel 030 666300-0 **Dahlem**
Web domaene-dahlem.de 1

Landgut Geelhaar
Bio-Eier, Kartoffeln und Marmeladen am Hofautomaten, Vermarktung auch über Marktschwärmerei
→ 16230 Chorin, Hüttenweg **BAR**
Tel 03337 490163
Tel 0152 09259201
Web landgut-geelhaar.jimdo.com 44

Ökodorf Brodowin
Vermarktung von Eiern, Ready-to-go-Gerichten und Hühnerfleisch über Hofladen und Naturkostfachhandel
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Weißensee 1 **BAR**
Tel 033362 246
Web brodowin.de 4

Hoffnungstaler Werkstätten / Lobetal
Zweinutzungsrasse „Coffee“, Vermarktung der Eier in eigenen Hofläden in Biesenthal und Lobetal
→ 16359 Biesenthal, Sydower Feld 1 **BAR**
Tel 03337 430-434
Web lobetaler-bio.de 6

Elster Werke
Aufzucht der Bruderhähne, Eierverkauf im Floristikgeschäft der Werkstätten und im Naturkostfachhandel
→ 04916 Herzberg (Elster), An den Steinenden 11 **EE**
Tel 03535 4054-0
Web elsterwerke.de 45

BioLandGut Gronenfelde
Zweinutzungsrasse „Cream“, Vermarktung von Eiern und pensionierten Legehennen (lebend) über den Hofladen
→ 15234 Frankfurt (Oder), Gronenfelder Weg 22 **FF**
Tel 0335 68389-46
Web wichern-diakonie.de 8

Wublitz Rind
Vermarktung der Eier über Naturkostfach- und Lebensmitteleinzelhandel sowie über zwei Eierautomaten: Potsdamer Str. 28 und Friedrich-Rumpf-Str. 11 (Pfarrhof) in Hoppenrade
→ 14641 Wustermark OT Hoppenrade, Knoblaucher Weg 8g **HVL**
Tel 0177 3954149 46

Bauer Gürgen
Aufzucht von Bruderhähnen, Vermarktung von Eiern, Hühnerfleisch und Eierlikör über Hofladen, Marktschwärmereien und Naturkostfachhandel Öffnungszeiten Hofladen: siehe Homepage
→ 16515 Oranienburg OT Zehlendorf, Wensickendorfer Str. 13 **OHV**
Tel 0172 3845457
Web bauer-guergen.de 11

DKB Stiftung Liebenberg
Eierverkauf im eigenen Gutshofladen am Schloss Liebenberg und in regionalen Bäckereien in Löwenberger Land
→ 16775 Löwenberger Land OT Liebenberg, Parkweg 1a **OHV**
Tel 033094 700451
Web schloss-liebenberg.de 47

Gut&Bösel
Zweinutzungsrassen „Bresse“, „Maran“, „Araucaner“ und „Ramelsloher“, Aufzucht der Bruderhähne, Eier- und Hühnerfleischvermarktung über die Plattform 2020 für gute Lebensmittel und den Marktstand „Von Beet & Baum“ in der Markthalle Neun
→ 15518 Briesen (Mark), Schlossstr. 32 **LOS**
Tel 033607 219
Web gutundboesel.org 48

Ökohof Kuhhorst
Vermarktung von Eiern über den Naturkostfachhandel und im eigenen Hofladen, nur im Hofladen: Geflügelwurst, Baiser und Eierlikör, Verkauf pensionierter Legehennen (lebend oder als Suppenhuhn)
→ 16818 Fehrbellin OT Kuhhorst, Dorfstr. 9 **OPR**
Tel 033922 909014
Web diekuhhorster.de 16

Biohof Auguste
Zweinutzungsrassen „Bresse“ und „Coffee“, Aufzucht der Bruderhähne, Vermarktung von Suppenhühnern, Hähnchen und Hühnergerichten im Glas sowie Eierlikör über den Hofladen
→ 03099 Kolkwitz, Ströbitzer Str. 31 **SPN**
Tel 0355 35541881
Web lebenshilfe-handinhand.de 18

Bauernhof Weggun
Zweinutzungsrasse „Helle Sussex“, Aufzucht der Bruderhähne, Vermarktung von Eiern ab Hof, in der Markthalle Neun und im Naturkostfachhandel, ab Hof auch Hühnerfleisch und -speisen im Glas
→ 17291 Nordwestuckermark OT Weggun, Fürstenauer Str. 29 **UM**
Tel 0173 4957614
Web weggun.de 49

Hofverkauf Hühnereier
Vermarktung der Eier ab Hof
→ 17291 Nordwestuckermark OT Wilhelmshayn, Prenzlauer Chaussee 1 **UM**
Tel 0160 7531593 50

BIO COMPANY®

GUTES ESSEN
GUT FÜR DICH, GUT FÜR ALLE

Das soziale und ökologische Umfeld, in dem wir leben, ist uns wichtig. Wir möchten es verantwortungsvoll und aktiv mitgestalten. Wir beziehen unsere Ware bevorzugt von kleinen, unabhängigen und mittelständischen Betrieben aus der Region und wachsen mit ihnen.

FÖRDERUNG KLEINER BETRIEBE
ÜBER 100 REGIONALE PARTNER
NATÜRLICH FREI VON GENTECHNIK
AUF AUGENHÖHE MIT BAUERN

BIO COMPANY SE, Rheinstraße 45-46, 12161 Berlin, www.biocompany.de

Bäckerhandwerk neu gedacht

Bäckerei Wiese

Er hat so seinen eigenen Charakter, der Sauerteig. Er mag es nicht zu kalt, nicht zu heiß, nicht zu zugig. Er braucht Zeit, will mit Gefühl verarbeitet werden und reagiert immer wieder unvorhergesehen und launisch. Bäckermeister Björn Wiese stört das nicht. Ganz im Gegenteil, der störrische Sauerteig ist ihm und seinen backenden Angestellten ein guter Lehrer. Für Qualität, Achtsamkeit und Geschmack. Sauerteig, ein Klub von Milchsäurebakterien und Hefen, war ein Grund dafür, dass Wiese vor gut sechs Jahren begann, sein Handwerk neu zu denken und den Familienbetrieb mit drei Filialen in Eberswalde nach und nach auf Bio umzustellen.

In dritter Generation, seit 1998, führen die Geschwister Birte und Björn Wiese ihre Bäckerei. Als Anfang der 2010er Jahre die Supermärkte mit dem Backen beginnen, gibt es an jeder Ecke „frische Backwaren. Die Nachfrage geht zurück und es wird immer schwieriger, Auszubildende zu finden. Björn Wiese kommt ins Überlegen. Er beschäftigt sich mit Slow Baking. Gemeint sind, verkürzt beschrieben, Backtechniken, die dem Teig Zeit geben. Der gebürtige Eberswalder interessiert sich für alte Sorten, will mit Lichtkornroggen backen. Diesen gibt es nur aus ökologischem Anbau.

Also nimmt Björn Wiese ein erstes Bio-Sauerteigbrot aus Lichtkornroggenmehl ins Sortiment. Die Entscheidung, mehr und mehr auf Bio umzustellen, war für den Bäckermeister eine Frage der Qualität der Urprodukte, nicht des Marketings. Seit Anfang 2020 ist das komplette Brot- und Brötchenangebot Bio, auch ein Großteil des Kuchens. Je mehr sich Wiese und sein Team mit alten Getreidesorten und der Verarbeitung von Sauerteig beschäftigten, desto mehr verschwand die Hefe aus den Backwaren. Durch die Vorarbeit der Milchsäurebakterien im Gärprozess sind Sauerteigbackwaren verdaulicher, bleiben länger frisch und haben ein breiteres Spektrum an Aromen. Alle Brote, sogar Brioche und süßes Gebäck wie Zimtschnecken gehen in der Bäckerei Wiese mit Sauerteig.

Wiese den Roggen für die Bäckerei anbaut. Gemahlen wird das Getreide in der Rolle Mühle im Erzgebirge, ohne Zusatzstoffe, versteht sich. Um schon die Kleinsten auf den guten Geschmack zu bringen, empfängt er regelmäßig Kindergruppen. Und freut sich, wenn auch die Toastbrotfans unter ihnen Gefallen an der Sauerteigvielfalt finden.

Wiese Backwaren
→ 16225 Eberswalde, Friedrich-Ebert-Straße 13 BAR
Tel 03334 38966280
Web wiese-brot.de

Bei der Kundschaft musste der Bäcker mit seinen rund 40 Mitarbeitenden hier und da Überzeugungsarbeit leisten. Denn die Preise waren höher. Bio-Getreide ist oft teurer, besonders alte Sorten wie Champagner- und Lichtkornroggen. „Aber wenn man den Unterschied schmeckt, kann ich den Preis vermitteln“, erklärt der Bäcker. Die handwerkliche Qualität schmeckt den Kund:innen. Und sie können sie sehen: Beim Umbau des Hauptgeschäftes 2018 haben Wieses eine transparente Mikrobäckerei im Laden eingerichtet.

Je mehr sich Björn Wiese mit den Rohstoffen für seine Backwaren beschäftigt, desto mehr nimmt er Einfluss, bezieht da, wo er kann, von Betrieben aus der Region. Der Fenchel kommt vom Gut Wilmersdorf, die Kürbiskerne kauft er vom Beelitzer Syringhof. Und er hat einen jungen Landwirt gefunden, der auf Flächen von Familie

Bäckereien

Christa Lutum
Sortiment → Brot, Brötchen, süßes und herzhaftes Kleingebäck, Kuchen
Verkauf in Dinkelbackstube (es wird Dinkel statt Weizen verbacken) mit angeschlossenem Café und auf Märkten
→ 10629 Berlin, Giesebrechtstr. 22
Tel 030 23396723 Charlottenburg
Web christa-lutum.de

Brotgarten
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Kekse, Gebäck, Torten am Sonntag
Bio-Bäckerei mit Konditorei und Café, Verkauf im Laden und auf Märkten
→ 14059 Berlin, Seelingstr. 30
Tel 030 3228880 Charlottenburg
Web brotgarten.de

Brotquelle
Sortiment → Brot, Brötchen, Kleingebäck, Kuchen und Torten
rein glutenfreie Bäckerei, offene Backstube, Frühstück und Kaffeetrinken im Laden, es kann online auf un-vertraeglich.de/brotquelle geordert werden
→ 10245 Berlin, Gärtnerstr. 2
Tel 030 86337130 Friedrichshain
Web brotquelle.de

SoLuna Bäckerei
Sortiment → Brot, Brötchen, Feingebäck, Kuchen
Verkauf im Laden (mit Gastraum) und auf Märkten
→ 10961 Berlin, Gneisenaustr. 58
Tel 030 61671191 Kreuzberg
Web soluna.berlin

Beumer & Lutum
Sortiment → Brot, Brötchen, Feines, Kuchen, Herzhaftes
Verkauf in Filialen (mit Cafébereich), Bio-Läden und -Supermärkten
→ 10997 Berlin, Cuvrystr. 22
Tel 030 61675570 Kreuzberg
Web beumer-lutum.de

Wiener Brot
Sortiment → Brot, Klein- u. Süßgebäck
Verkauf im eigenen Laden, auf dem Wochenmarkt am Karl-August-Platz sowie in den Filialen der Bio Company in ganz Berlin und Potsdam
→ 10117 Berlin, Tucholskystr. 31
Tel 030 32516526 Mitte
Web wienerbrot.de

Zeit für Brot
Sortiment → Brot, Brötchen, süße und herzhafte Teilchen
Verkauf in eigenen Berliner Geschäften mit offenen Backstuben und Café, Bioland-Vertragsbäckerei
→ 10119 Berlin, Rückerstr. 4
Web zeitfuerbrot.com Mitte

Mehlwurm Vollkornbäckerei
Sortiment → Brot, Brötchen, Feinbackwaren, Kuchen
Verkauf im Laden der Vollkornbäckerei, in Markthallen, über Mehlwurm-Mobil auf dem Wochenmarkt Boxhagener Platz und in Bio-Läden
→ 12043 Berlin, Pannierstr. 2
Tel 030 6243284 Neukölln
Web mehlwurm.de

Le Brot
Sortiment → Brot, Gebäck, Kuchen, Tartes, Quiches, Sandwiches
gläserne Boulangerie (u. a. mit Pain au chocolat und den nach eigener Aussage besten Croissants und Baguettes der Stadt, alles nach original französischen Rezepten), Bistro mit Highlights der französischen Küche, Catering
→ 12043 Berlin, Fuldastr. 54
Tel 0152 38794455 Neukölln
Web lebrot.com

Märkisches Landbrot
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Müsli, Crunchy, Cluster
Demeter-Lieferbäckerei, Vertrieb meist regional über Wiederverkaufsstellen (wie Bio-Läden und -Supermärkte), Kooperation mit Bäckerei Vollkern und Jute Bäckerei für Glutenfreies, Quellwasser aus hauseigenem Brunnen, Führungen durch Backstube möglich, Museumsbetrieb Bäckerei Pankow (mit Backstubenverkauf)
→ 12057 Berlin, Bergiusstr. 36
Tel 030 6139120 Neukölln
Web landbrot.de

Bio Konditorei Tillmann
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Gebäck
Verkauf in Filialen / Cafés und über Wiederverkaufsstellen
→ 12057 Berlin, Bergiusstr. 36
Tel 030 613910-0 Neukölln
Web tillmannkonditorei.de

Endorphina
Sortiment → Sauerteigbrote, Stullen, handgemachte Croissants und Brezeln, vegane Spezialitäten und Kuchen
Direktverkauf in der Bäckerei (mit gläserner Backstube und Hofcafé, dort auch Abholung von Onlinebestellungen), weiterer Verkauf auf Wochenmärkten und über Marktschwärmereien in der Markthalle Neun, Belieferung kleiner Bio-Läden sowie Restaurants und Cafés
→ 12059 Berlin, Elsenstr. 52
Tel 030 29047303 Neukölln
Web endorphina.de

Jute Bäckerei
Sortiment → Brot, Brötchen, süße Backwaren
rein glutenfreie Bäckerei, Verkauf im eigenen Geschäft mit Café sowie in Bio-Läden und -Supermärkten, Bestellung ins Geschäft auf der Website und nach Hause über un-vertraeglich.de/jute-baeckerei
→ 10437 Berlin, Schönhauser Allee 52a
Tel 030 68006558 Prenzlauer Berg
Web jute-bäckerei.de

Ganzes Brot
Sortiment → Brot, Brötchen, Gebäck, Kuchen
Verkauf im Flagship Store und auf Märkten
→ 13595 Berlin Adamstr. 18
Web ganzesbrot.de Spandau

Gragger
Sortiment → Brot, Brötchen, Gebäck, Süßes
Verkauf im Laden, traditionell handwerkliche Backweise, um den besten Geschmack zu erreichen
→ 10785 Berlin, Potsdamer Str. 107
Tel 030 81866477 Tiergarten
Web gragger.de

Bio-Bäckerei Bucco
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Süßwaren
Verkauf im Laden, viele traditionelle Backwaren
→ 13347 Berlin, Ravenéstr. 1
Tel 030 4617370 Wedding
Mail buccosbiobrot@googlemail.com

Weichardt-Brot
Sortiment → Brot, Brötchen, Gebäck, Kuchen, Torten, Feines aus Schokolade
Berlins erste Vollkorn- und Demeterbäckerei, Verkauf in eigenen Geschäften (mit Cafébereich), im Hofladen, in Cafeteria / Mensa in Kladow, in Bio-Läden und -Supermärkten, auf Märkten und im Onlineshop, Getreide ausschließlich in Demeter-Qualität
→ 10715 Berlin, Mehlitzstr. 7
Tel 030 8738099 Wilmersdorf
Web weichardt.de

Wiese Backwaren
Sortiment → Brot, Brötchen, Teilchen, Snacks, Torten
Verkauf in drei eigenen Geschäften (Backwerkstatt, Kaffeehaus Gustav, Bäckerei Britz), in Bio-Läden und über den Onlineshop
→ 16225 Eberswalde, Friedrich-Ebert-Str. 13 BAR
Tel 03334 38966280
Web wiese-brot.de

Bio-Bäckerei Schmidt
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck
Verkauf im Laden, der auch ein Naturkostsortiment bietet
→ 03046 Cottbus, Straße der Jugend 83 CB
Tel 0355 423143
Mail post@backschmidt.de

BioBackHaus
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Feines, Snacks
Verkauf in Filialen (Berlin, Falkensee, Potsdam, Wustermark, teils mit Café) sowie in Bio-Läden und -Supermärkten, Bioland-Vertragsbäckerei
→ 14641 Wustermark, Leipziger Str. 2 HVL
Tel 033234 766600
Web das-biobackhaus.de

Bäckerei Vollkern
Sortiment → Brot, Brötchen, Kuchen, Kekse, herzhaftes Gebäck, glutenarme und -freie Produkte
Verkauf über Rohrlacker Hofladen und Hofcafé, Schaubäckerei mit Café in Neuruppin, Onlineshop, Lieferdienste (Landkorb, Blattwerk), Wochenmärkte (Falkensee, Rathenow, Wittenberge, Neuruppin), Bio-Läden und -Supermärkte
→ 16845 Temnitztal OT Rohrlack, Lindenhof 2 OPR
Tel 033928 71133
Tel 0172 3987914
Web baeckerei-vollkern.de

Bäckerei & Konditorei Fahland
Sortiment → Brot, Brötchen
Verkauf in Filialen (Berlin, Kleinmachnow, Potsdam, Teltow, Michendorf OT Wilhelmshorst) und über Wiederverkaufsstellen, Bistro in Potsdam mit vielfältigen Gerichten
→ 14482 Potsdam, Wetzlarer Str. 50
Tel 0331 626465-0 P
Web baeckerei-fahland.de

Lew Bio Bäckerei
Sortiment → Brot, Brötchen, Gebäck, Kuchen, Pizza
Verkauf im Laden (mit Café) und über Wiederverkaufsstellen, angeschlossen an Bäckerei sind Naturkostgeschäft und Catering, Bestellungen von Brot und Catering auch gern per Telefon und Fax
→ 17291 Prenzlau, Neustadt 30 UM
Tel 03984 832583
Web lewbio.de

Hofpfisterei
Sortiment → Brot, Brötchen, süße und herzhafte Teilchen
Bauernbrote nach bayrischer Tradition, Verkauf in Berliner Filialen (teilweise mit Cafébereich) sowie über den Naturkostfach-, den Lebensmitteleinzelhandel und im Onlineshop
→ 80335 München, Kreittmayrstr. 5
Tel 089 52020
Web hofpfisterei.de

Von Kuh, Schaf und Ziege

Luisenhof Milchmanufaktur

Eine Bio-Milchkuh futtert beim täglichen Weidegang durchschnittlich 45 Kilogramm Gras und trinkt bis zu 120 Liter Wasser, sie läuft hin und her, verbraucht dabei reichlich Energie und gibt beim Melken rund 20 Liter Milch. Das ist die Menge für vier Stück Butter. Oder zwei Kilogramm Schnittkäse. Die Luisenhof Milchmanufaktur, 2019 im Veltener Businesspark eröffnet, hat daher gleich 30 Lieferbetriebe. Jede Woche rollen Tankwagen mit 500 000 Liter Kuhmilch und 4000 Liter Schafs- und Ziegenmilch vor. Die Produktionsanlage kennt keine Pause. Geschäftsführer

Michael Müller begründet die Standortwahl Velten wie folgt: „Unsere Molkerei steht nicht da, wo die Landwirtschaft ist, sondern da, wo die Kundschaft ist.“ Die Lage kurz hinter der Stadtgrenze Berlins stellt zusammen mit der Verarbeitung von Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ein Alleinstellungsmerkmal dar.

Auch das Gebäude ist einzigartig. Unten befindet sich der Milchladen, im ersten Stock können die Besucher:innen durch Panoramascheiben gewaltige

Kupferkessel, ein komplexes Konstrukt aus Edelstahlrohren und die Arbeit der Molkereiangestellten betrachten, die hier teilweise noch selbst Hand anlegen, zum Beispiel bei den Kartons für die Süß- und Sauerrahmbutter.

Macht eine Bio-Molkerei etwas grundsätzlich anders als eine konventionelle Molkerei? Nein. Der Unterschied liegt in der Prozessqualität der Bio-Milch und damit des Ökolandbaus. Die vorgeschriebene Weidehaltung des Milchviehs und somit das gute Grünfutter treiben den Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und den generellen Fettgehalt der Milch in die Höhe. Und Fett, so ist beim Rundgang von Geschäftsführerin Dr. Kirsten Böhmann zu erfahren, ist das Gold der Milch. Es liefert den Geschmack und wird „hochprozentig“ zu Sahne, Butter und Käse verarbeitet. Bei der demeterzertifizierten Frischmilch wird nur pasteurisiert, also zur Haltbarmachung erhitzt, und auf eine Homogenisierung, bei der die Fettkügelchen in der Milch durch hohen Druck zerkleinert werden, verzichtet.

Dass heute kaum noch jemand bei der Suche nach regionaler Frischmilch an Bio vorbeikommt, ist auch das Verdienst von Seniorchef Hubert Böhmann. Er gründete im Jahr 2000 im Spreewald die Gläserne Molkerei. Damals gab es in der ganzen Region faktisch kein Angebot. Mittlerweile ist die Situation umgekehrt. Während in den letzten Jahrzehnten die konventionellen Milchverarbeitungskapazitäten immer größer wurden und dann nach und nach aus Brandenburg verschwanden, wird die regionale Milchverarbeitung heute von Bio-Molkereien dominiert. Die füllen für den Naturkostfachhandel und für die Bio-Marken des konventionellen Einzelhandels ab. Ein Argument für die Umstellung: Der Preis für Bio-Milch ist seit Jahren stabil, das konstante Milchgeld eine solide Basis für die Betriebe. Was in Brandenburg aber nach wie vor fehlt, sind Bio-Landwirte mit Milchschafen und -ziegen.

Nach dem Verkauf der Gläsernen Molkerei fuhr Hubert Böhmann daher mit Michael Müller bis nach Norddeutschland, um passende Erzeugerbetriebe für die geplante Käserei zu finden. Parallel erwarb er im mecklenburgischen Wiebendorf einen Hof, stellte ihn und die 200 Milchkühe auf biologisch-dynamischen Landbau um und nannte ihn Luisenhof – nun ist er sogar selbst Bio-Bauer. Die gemeinsame Freude am Kreieren der Produkte ist Michael Müller deutlich anzumerken. Zu allen Produkten kann er etwas erzählen. Er hat durch die vielen persönlichen Kontakte zu Landwirt:innen „ein ganz anderes Feeling für Milch und Käse und die Menschen, die dahinterstehen“. Für den wachsenden Markt wünscht er sich mehr neue Bio-Betriebe, denn „Regionalität ist unsere Zukunft“.

Luisenhof Milchmanufaktur
Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16727 Velten, Parkallee 1 OHV
Tel 03304 24431-0
Web milchmanufaktur.berlin

Molkereien und Käsereien

Hof Schwalbennest
Milch und Milchprodukte (Quark, Frischkäse, Käse, Joghurt, Trinkjoghurt) von den Kühen und Schafen des Hofs, muttergebundene Kälber- und Lämmeraufzucht, Vermarktung über eigenen Hofladen, Naturkostfachhandel und Marktschwärmereien
täglich 7–20 Uhr
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Pehlitz 3 BAR
Tel 033362 70769
Web hofschwalbennest-brodowin.de
3

Molkerei Ökodorf Brodowin
Milchprodukte (Butter, Quark, Käse) von Kuh und Ziege, Milch von eigenen Tieren und Partnerhöfen, Schauproduktion, Hofladen mit eigenen Erzeugnissen und Naturkostsortiment sowie Café, regionaler Lieferkistendienst, Führungen buchbar, jährliches Hoffest
Apr–Okt: täglich 9–18 Uhr, Nov–März: 10–17 Uhr
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Weißensee 1 BAR
Tel 03334 8181300
Web brodowin.de
4

Hof Stolze Kuh
Milch und Milchprodukte (Sahne, Sauerrahm, Joghurt, Quark, Frischkäse, Käse, Kefir) von eigenen Kühen, kuhgebundene Kälberaufzucht im Herdenverbund, Zweinutzungskühe, alte Rassen, Weiden und Melkstand im Nationalpark Unteres Odertal, regelmäßige Seminare und Weidebesuche, Vermarktung über Bauernmarkt am Stall sowie Onlineshop und Marktschwärmereien
Sa 10–12 Uhr
→ 16248 Lunow-Stolzenhagen, Weinbergstr. 6a BAR
Tel 033365 71987
Tel 0152 03877511
Web stolzekuh.de
5

Bio-Molkerei Lobetal
Milch und Milchprodukte (Joghurt, Qurt, Ayran, Sahne) von der Kuh, Milch von eigenen Tieren und Partnerhöfen, Integrationswerkstätte, Milchladen (mit eigenen Produkten und Naturkostsortiment) neben Schaumolkerei, Besichtigung nach Absprache
Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr
→ 16359 Biesenthal, Sydower Feld 1 BAR
Tel 03337 430-434
Web lobetaler-bio.de
6

Gläserne Molkerei
Milch und Milchprodukte (Butter, Buttermilch, Joghurt, Käse) von der Kuh, Milch von Partnerhöfen, gläserne Produktion, Besichtigung nach Anmeldung, Hofladen mit eigenen Erzeugnissen und Naturkostsortiment sowie Café
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 15748 Münchehofe, Molkereistr. 1 LDS
Tel 033760 2077-0
Web glaeserne-molkerei.de
51

Milchschafhof Pimpinelle
Milchprodukte (Joghurt, Quark, Frischkäse, Käse, Ricotta) der eigenen Krainer Steinschafe (alte Rasse), Vermarktung über Hofladen (führt auch Fleisch, Wurst, Wolle und Felle) sowie Läden und Märkte
Apr–Okt: Fr 16–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr, Nov–März: nach tel. Vereinbarung
→ 15320 Neuhardenberg OT Quappendorf, Lindenstr. 20 MOL
Tel 033476 606824
Web milchschafhof-pimpinelle.de
9

Luisenhof Milchmanufaktur
Milch und Milchprodukte (Butter, Buttermilch, Joghurt, Käse) von Kuh, Ziege und Schaf, Milch vom eigenen Hof in Wiebendorf (MV) und Partnerhöfen, gläserne Produktion, Besichtigung nach Anmeldung, Milchladen mit eigenen Erzeugnissen und Naturkostsortiment
Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16727 Velten, Parkallee 1 OHV
Tel 03304 24431-0
Web milchmanufaktur.berlin
52

Ziegenkäserei und Wiesencafé Karolinenhof
Milch und Milchprodukte (Joghurt, Lassi, Ricotta, Frischkäse, Käse) von eigenen Ziegen, Käserei mit großer Fensterfront zum Zuschauen, Vermarktung ausschließlich über Hofladen (mit kleinem Naturkostsortiment) und Wiesencafé, regelmäßige Veranstaltungen mit Führungen
Mitte Febr–Mitte Nov: Fr 11–19 Uhr, Sa+So 9–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 OHV
Tel 033922 60190
Web guter-ziegenkaese.de
12

Höfegemeinschaft Gut Ogrosen
(Roh-)Milch und Milchprodukte (Quark, Joghurt, Frischkäse, Käse) von Kuh (Gut Ogrosen), Schaf (Milchschafhof Schafgarbe) und Ziege (Ziegenhof am Gut Ogrosen), teils alte Rassen, Vermarktung über Hofladen und Märkte
Di 15–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 03226 Vetschau/Spreewald OT Ogrosen, Ogrosener Dorfstr. 35
Tel 035436 568462 OSL
Web gut-ogrosen.de
14

Hofgemeinschaft Marienhöhe
(Roh-)Milch und Milchprodukte (Quark, Sahne, Butter, Joghurt, Frischkäse, Käse) von eigenen Kühen, alte Rasse, Vermarktung über Hofladen sowie Läden und Marktstand auf dem Ökomarkt Chamissoplatz, regelmäßige Führungen
Di 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15526 Bad Saarow, Marienhöhe 3 LOS
Tel 033631 2605
Web hofmarienhoehe.de
15

Auenhof Pabstthum
Milchprodukte von eigenen Ziegen und Schafen, Vermarktung in der Saison auf dem Neuruppiner Wochenmarkt
→ 16818 Neuruppin OT Karwe, Pabstthum 2 OPR
Tel 033925 905560
Web auenhofpabstthum.de
53

Drehnower Hofkäserei
Milch und Milchprodukte (Joghurt, Frischkäse, Käse) von den Kühen und Ziegen des Hofs, Vermarktung über Hofladen
Di+Fr 10–18 Uhr, Sa 10–12 Uhr
→ 03185 Drehnow, Nordweg 3 SPN
Tel 035601 893240
Web drehnower-hofkaeserei.de
54

Bobalis Agrargesellschaft
Milch und Milchprodukte (Mozzarella, Burrata, Mangolassi, Joghurt, Frischkäse, Käse) von eigenen Wasserbüffeln, Vermarktung über Naturkostfachhandel und Onlineshop
März–Dez: 1. Sa im Monat Hofbesuche und Einkauf
→ 14913 Jüterbog, Hauptstr. 30 TF
Tel 03372 432988
Web bobalis.de
19

Käserei Blankenfelde
junge Käserei auf dem Bauernhof Blankenfelde, Milchprodukte von eigenen Jersey-Rindern (Joghurt, Quark, Käse), mutterkuhgebundene Kälberaufzucht, Vermarktung über Verkaufsstelle des Bauernhofs
Do 16–18 Uhr, Fr 9–12 Uhr und 16–18 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15827 Blankenfelde-Mahlow, Blankenfelder Dorfstr. 20 TF
Web kaeserei-blankenfelde.de
55

Filiale Berlin
Schumannstr. 10
glsbank.de
GLS Bank
das macht Sinn

Teilen als Prinzip

Solawi
SpeiseGut

Es ist ein verrücktes Jahr. Das Frühjahr zu kalt, der Juni trocken, der Juli sehr nass. „Die Gurken reifen vor den Zucchini, das gab es noch nie“, postet Christian Heymann in einem seiner vielen Beiträge auf Instagram. Täglich lädt der umtriebige Bio-Landwirt Bilder und Videos von seinen Gemüseflächen am Stadtrand Berlins hoch, veranschaulicht, wie Möhrenbeete abgeflammt und Kartoffeln angehäufelt werden, freut sich über Berge frisch geernteten Knoblauchs und zeigt unterschiedliche Tomatensorten. Wen das interessiert? Viele! Denn mit seinem Gemüsebaubetrieb „SpeiseGut“ betreibt Christian Heymann Solidarische Landwirtschaft, kurz Solawi, eine marktunabhängige Wirtschaftsform, die das Teilen zum wichtigsten Prinzip macht. Und die es Verbraucher:innen ermöglicht, sich sowohl finanziell als auch ganz praktisch – mit den Händen in der Erde – am Anbau von regionalem Bio-Gemüse zu beteiligen.

Die Idee einer Solawi ist simpel: Eine Gruppe privater

Haushalte schließt sich ein Jahr lang mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zusammen und übernimmt, meist in Form monatlicher Beiträge, die Kosten des Betriebs. Der teilt im Gegenzug seine Ernte mit den Mitgliedern. So können Landwirt:innen unabhängig von Marktzwängen agieren und sich neben der reinen Erzeugung auch für mehr Bodengesundheit, Biodiversität am Ackerrand oder, wie Christian Heymann, für Bildungsarbeit einsetzen.

Seine SpeiseGut-Mitglieder, die er Solawistas nennt, sind auch über die monetäre Verantwortung hinaus in die Abläufe des Betriebs eingebunden. Samstags helfen sie an den Mitmachtagen beim Jäten, Zwiebelstecken oder Kartoffelroden. So erfahren sie ganz praktisch, wie Gemüseanbau funktioniert. Auch die 20 Berliner Depots, an die Christian Heymann die wöchentlichen 430 Ernteanteile liefert, verwalten die Solawistas selbst. Von ihren Beiträgen bezahlt der Bio-Landwirt Pachten, Maschinen, Pflanz- und Saatgut und natürlich sein neunköpfiges Team. Solidarisch geht es nicht nur bei der Ernte zu: Einmal im Jahr sitzen alle Mitglieder und Beschäftigten zusammen, besprechen die Wirtschafts- und Anbauplanung und diskutieren die Monatsbeiträge.

Damit eine Solawi gut funktioniert, gilt es, Vertrauen zwischen den Beteiligten aufzubauen. „Authentizität und Transparenz sind wichtig“, sagt Christian Heymann, der schon früh auf soziale Medien gesetzt hat. Dort erklärt er beispielsweise, warum und wie er im Anbau mit dem befreundeten Landwirt Johannes Erz im Oderbruch kooperiert: „Johannes hat fruchtbarere Böden und mehr Platz, da macht es Sinn, dass wir uns für den Anbau von Lagergemüse wie Kartoffeln und Kürbis zusammentun.“ Auf 4,5 Hektar wirtschaftet das SpeiseGut in Berlin-Gatow, keine 20 Kilometer von Berlin-Mitte entfernt. In der Hauptstadt finden sich gerade immer mehr Gleichgesinnte, Christian Heymann hat schon eine Warteliste. Ein Eintrag dort lohnt sich – für beide Seiten.

SpeiseGut
→ 14089 Berlin, Alt-Gatow 30
Tel 030 3655196 Gatow
Tel 0176 21838104
Web speisegut.com

Solidarische Landwirtschaft

SpeiseGut
Abholung → Berlin, Potsdam, Falkensee, Wustermark
Flächen am Berliner Stadtrand und beim Bauernhof Erz, Mitgliedschaft für ein Jahr, mindestens drei Ackereinsätze pro Mitglied, zwei Ernteanteil-Größen, zubuchbare Abos (wie Eier, Öl und Wurst), ein Probemonat, eigener Regionalladen in Gatow mit Ölmühle, Patenschaften für Honig und Apfelsaft
→ 14089 Berlin, Alt-Gatow 30
Tel 030 3655196 Gatow
Tel 0176 21838104
Web speisegut.com 2

Hof Schwalbennest
Abholung → am Hof und in Eberswalde
eigene Gemüse-Solawi sowie Teil der Eberswalder GeLa-Gemeinschaft (Gemeinsame Landwirtschaft), 52 ha groß, Vermarktung auch über Marktschwärmereien
→ 16230 Chorin OT Brodowin, Pehlitz 3 BAR
Tel 033362 70769
Web hofschwalbennest-brodowin.de 3

PlantAge
Abholung → Frankfurt (Oder), Fürstenwalde (Spree), Potsdam, Berlin
junge Genossenschaft mit bioveganem Gemüseanbau, keine tierischen Dünger, Mitgliedschaft für ein Jahr, Probemitgliedschaft für sechs Wochen, Mitlieferung von Rezepten (Gemüsebrief), wöchentliche Acker-Mitmachtage mit Gelegenheit zum Zelten (Mai-Sept)
→ 15236 Frankfurt (Oder), Müllroser Chaussee 76c FF
Tel 0335 50088473
Web plantage.farm 56

Gärtnerei Apfeltraum
Abholung → Eggersdorf, Berlin, Schöneiche, Fredersdorf-Vogelsdorf, Petershagen, Kagel-Möllensee
Einstieg zum Monatsanfang, Mitgliedschaft bis Ende des laufenden Wirtschaftsjahres (31. März), Mitglieder sind zu wöchentlichen Arbeitseinsätzen eingeladen, Tierhaltung für Bodenfruchtbarkeit, eigene Gärtnerei, jährlicher Jungpflanzenmarkt
→ 15374 Müncheberg OT Eggersdorf, Hauptstr. 43 MOL
Tel 033432 71410
Web solawi.gaertnerei-apfeltraum.de 57

WaldPferde Hof
Abholung → Potsdam, Berlin, Erkner, Schildow
Teil der Sterngartenodyssee (Kooperationsverband von selbstverwalteten Abnehmergruppen und Höfen), Arbeit mit Kaltblutpferden, erster Brandenburger Schutzacker für Ackerwildkräuter, für gemeinsame Arbeitseinsätze mit ÖPNV zu erreichen, kleiner Hofladen
→ 15374 Müncheberg, Am Weiher 6 MOL
Tel 033432 999766
Web waldpferdehof.de 58

Ackerpulco Farm
Abholung → Berlin
2020 gegründete Solawi mit bioveganem Gemüseanbau, keine tierischen Dünger, Vermarktung auch über Marktschwärmereien
→ 15518 Briesen OT Alt Madlitz, Schlossstr. 2 LOS
Web ackerpulco-farm.de 60

Lawine
Abholung → Gutshof Neuendorf im Sande, Fürstenwalde, Heinersdorf
vom Bäuerinnenkollektiv Lawine getragene Solawi, 70 Ernteanteile, Aufbau einer Ziegenherde mit Milchverarbeitung, Anbau von Schnittblumen, Einstieg auf Anfrage
→ 15518 Neuendorf im Sande OT Steinhöfel, Gutshof 2 LOS
Web zusane.org/tag/landwirtschaft 61

BioKräuterei Oberhavel
Abholung → Oranienburg, Berlin, Birkenwerder
biologisch und regenerativ bewirtschafteter Gemüse- und Kräutergarten am Rande Oranienburgs, Bezug der Produkte bei Solawi-Einstieg bis spätestens Mai mit Jahresvertrag möglich, Vermarktung auch auf Berliner Samstagsmärkten (Kollwitzplatz, Winterfeldtplatz, Karl-August-Platz), Infos zu aktuellen Führungen und Mitmachtagen auf der Webseite
→ 16515 Oranienburg, Hans-Loch-Str. 14 OHV
Tel 03301 575505
Web biokraeuterei.de 59

Karolinengarten
Abholung → am Hof und in Linum, Charlottenau, Börnicke
junger Familienbetrieb mit Gemischtvermarktung, Mitgliedschaft/Ernteanteil für ein Jahr, vegane Handelsdünger und ausschließlich betriebseigener Wirtschaftsdünger, Vermarktung auch über kleinen Hofladen beim benachbarten Karolinenhof, neu sind frische Eier von Hennen aus ökologischem Zuchtprogramm (ÖTZ)
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 OHV
Tel 033922 280971
Web karolinengarten.de 13

Ökohof Waldgarten
Abholung → Berlin, Potsdam
Mitgliedschaft für ein Jahr (Jan-Dez), Tierhaltung, Permakultur, Ackerflächen teils als Waldgarten bewirtschaftet, bis zu vier Arbeitseinsätze erwünscht (Campen auf Gelände möglich)
→ 16866 Barenthin, Schönermarker Weg 23 PR
Tel 033972 41458
Web solawi-waldgarten.de 62

Gärtnerhof Staudenmüller
Abholung → Vietmannsdorf, Berlin, Eberswalde
kleinbäuerlicher Familienbetrieb seit 1988 mit Schwerpunkt Gemüsebau und unterstützt von einigen Tieren (Kühe, Pferde, Schafe, Hühner), biodynamische Anbauweise
→ 17268 Templin OT Vietmannsdorf, Askanische Str. 1 UM
Tel 039882 263
Web gaertnerhof-staudenmueller.de 63

KERNKRAFT? JA, BITTE!
www.kernkraft-ja-bitte.de
WIR ESSEN, WAS WIR SÄEN.

FÜR MEHR VIELFALT

Die Vielfalt an Getreide, Obst und Gemüse macht unseren Speiseplan erst abwechslungsreich – doch sie wird immer geringer. Wir brauchen sie aber, um Kulturpflanzen beispielsweise an die Herausforderungen des Klimawandels anzupassen.

Mit unserer Initiative **„Kernkraft? Ja, bitte! Wir essen, was wir säen.“** machen wir uns stark für eine zukunftsfähige Ökozüchtung. Neben der Vielfalt sind Ziele unserer Initiative auch die Nachbaufähigkeit des Saatguts und eine Züchtung ohne Gentechnik. Biologisch-dynamische Züchtungen gewinnen dabei an Bedeutung.
Die Demeter-Bäckerei MÄRKISCHES LANDBROT backt zum Beispiel das **Brodowiner** mit der biologisch-dynamischen Getreidesorte Lichtkornroggen® und das **Sechskornbrot** mit Firmament®. Beide Brote erhalten Sie in ausgewählten Berliner Denns BioMärkten.

Sechskorn

Brodowiner

Denns Bio

biomarkt.de

Bio-Laden
Kutzner & Kutzner

Ein Laden mit Persönlichkeit

Eigentlich will Dörte Kutzner nur kurz durch ihren Bio- und Feinkostladen führen, nach hinten ins Büro. Aber es dauert, bis sie die Bürotür erreicht. Immer wieder bleibt sie vor Regalen oder Gemüsekisten stehen und erzählt. Vom Siebengiebelhof in Süd-Mecklenburg, der ein „Paradies“ sei und dessen Joghurt sie verkaufe, weil er einen „total leckeren, unverfälschten Geschmack“ habe. Von Imkerin Brigitta Schön aus Karow, nach deren Honig sie, als die Imkerin verhindert war, mit dem Kurier schickte, denn man kennt sich seit Jahren. Oder von der Familie Zielke, deren östlich von Berlin gelegener Betrieb sie mit einem Großteil des frischen Gemüses beliefert.

Seit über 20 Jahren führen Michael und Dörte Kutzner gemeinsam mit ihrem 20-köpfigen, multikulturellen Team ihren 450 Quadratmeter großen Bio-Laden „Kutzner & Kutzner“ auf der Schönhauser Allee in Prenzlauer Berg. Und sie scheinen vieles richtig zu machen, denn obwohl in den vergangenen Jahren im Umkreis von nur 500 Metern drei große Bio-Supermärkte eröffneten, sind die Kutzners beliebt wie eh und je. „Es ist das Persönliche, wir sind immer selbst im Laden“, vermutet Dörte Kutzner.

Und so kommt sie mit Kundinnen und Kunden ins Gespräch, erzählt von Erzeugerbetrieben, die sie meist persönlich kennt, tauscht Rezepte und Tipps. Weil sie selbst leidenschaftlich gern kocht, legt sie großen Wert auf

gute Qualität. Und auf regionalen Bezug – wo es geht. „Man kann sich nicht auf Regionalität festklemmen. Wenn die Tomaten in der Region noch nicht schmecken, kaufe ich sie nicht ein“, erklärt die gelernte Gastronomin. Wenn aber das Aroma passt, hat Regionales immer Vorrang. Im Sommer klettert der Anteil lokaler Produkte im Frischebereich auf 80 Prozent, im Oktober und November ist er sogar noch höher.

Die sorgsame Auswahl ist bei den Kutzners entscheidend. Fast ganzjährig findet die Kundschaft zehn bis zwölf verschiedene Sorten Äpfel vor, im Herbst und Winter aus Brandenburg, am Ende der Lagersaison, im Frühjahr, aus dem Alten Land in Niedersachsen. Äpfel aus Übersee gibt es nie. „Wir können diese Vielfalt bieten, weil ich mir als Ladnerin die Zeit nehme, auch mit kleineren Betrieben in der Region Kontakte zu pflegen“, erklärt Dörte Kutzner. Und so kooperieren die Kutzners mit kleinen handwerklich arbeitenden Erzeugerbetrieben aus der Nähe, führen beispielsweise Quark und Käse vom Hof Stolze Kuh, dessen Tiere auf den Weiden im Oderbruch gemolken werden, Apfelsaft von UMBio aus der Uckermark oder Weihnachtsgänse vom oberhavelländischen Gut Boltenhof.

Informiert werden Interessierte, wenn sie mit Dörte Kutzner ins Gespräch kommen oder über ihre handgeschriebenen Schilder stolpern, die neben Angaben zu Herkunft und Verband auch ganz praktische Tipps und Hinweise geben. „Lecker! Roh im Salat oder gedünstet, viel Vitamin C“, steht am Neuseeländer Spinat. Und an den Ingwerknollen aus der Region: „Achtung, scharf!“

Und während ihr Mann Michael nach über 20 Jahren Bioladenbetrieb immer noch am liebsten gut gelaunt an der Kasse steht, ist Dörte Kutzner unterwegs. Zwischen den Regalen oder im Internet, wo sie in Goldgräberstimmung nach neuen Zulieferbetrieben sucht. Wenn sie nicht gerade damit beschäftigt ist, sich beim Wareneinkauf für weniger Plastikmüll zu engagieren oder ihre Kundschaft bei Instagram humorvoll über ihr Sortiment und die Herkunft der Produkte zu informieren, ist sie immer beim Obst und Gemüse zu finden. „Das ist einfach mein größtes Hobby.“

Kutzner & Kutzner
Mo–Sa 8–20 Uhr
→ 10437 Berlin, Schönhauser Allee 65 **Prenzlauer Berg**
Tel 030 44653070
Web kutzner-kutzner.de

Terra Naturkost

In Sachen Bio unterwegs

Wer kennt sie nicht, die Lkw mit dem großen Möhrenlogo auf der Seite? Irgendwo in Berlin und Brandenburg ist immer einer der über 50 Transporter des Bio-Großhändlers Terra Naturkost in Sachen Bio unterwegs. Sie beliefern Läden, Großküchen und die Gastronomie mit ihrem 15 000 Bio-Produkte umfassenden Sortiment, wovon etwa 30 Prozent aus der Region stammen, denn die Stärkung hiesiger Bio-Betriebe ist dem Neuköllner Unternehmen besonders wichtig. „Rund um Berlin kennen wir wirklich jeden Bio-Betrieb persönlich“, so Elke Röder, Kommunikationsleiterin bei Terra Naturkost. Kein Wunder also, dass der Großhändler immer auch Inspirationsgeber und Partner für regional erzeugende und verarbeitende Betriebe ist: „Wer eine Idee hat, kommt zu uns und fragt, ob es funktionieren kann, ob der Weg gemeinsam gegangen wird.“

Daher ist die Erfolgsgeschichte von Terra mit der Entwicklung des ökologischen Landbaus in der Region eng verzahnt. Ob Brodowiner und Lobetaler Molkerei oder die Bio-Gärtnerei Watzkendorf, viele Bio-Betriebe sind zusammen mit dem Bio-Großhändler gewachsen. „Wir arbeiten am liebsten im Sinne einer Arbeitsteilung zusammen, die Bio-Erzeuger kümmern sich um ihre Produktion und ihre betriebliche Entwicklung, und Terra kümmert sich verlässlich um die Vermarktung“, sagt Elke Röder. Eine umfangreiche Logistik, ein ausgeklügeltes Pfandkistensystem und andere Nachhaltigkeitsleistungen zeichnen das Berliner Unternehmen aus. Dazu gehört auch, dass Logistik und Handel in einer Hand liegen: Wird ein Hofladen im Umland beliefert, bringt der Lkw die hofeigene Ernte gleich mit in die Stadt.

Wie kam es eigentlich zur Geschäftsidee? Weil es in Westberliner Läden nur ganz wenige Bio-Produkte gab, gründete Werner Adam 1981 einen Naturkostgroßhandel für Trockenprodukte, die nicht gekühlt werden mussten. Sehr schnell übernahm Hilde Fauland die alleinige Verantwortung für das Unternehmen. 1987 gründete Meinrad Schmitt dann den Terra Frischdienst und übernahm mit der Fusion beider Unternehmen 2003 die Geschäftsführung. „Dass sich der studierte Betriebswirt mit Lkw-Führerschein vor der Wende mit Bio-Bauern aus dem Wendland zusammengetan hat, würde man heute eine Geschäftsidee nennen. Damals war das eher eine politische Aktion“, erzählt Elke Röder. „Im Prinzip ging es darum, eine andere Form der Landwirtschaft, der Ernährung und auch der Gesellschaft zu erreichen – und das mit unternehmerischen Mitteln.“ Das bedeutet auch langjährige Partnerschaften mit fair verhandelten Preisen: „Denn das Ökonomische muss so funktionieren, dass es das Ökologische möglich macht.“

Bio-Läden

Gemeinwohl-Bioladen
Food-Coop, mehrstufiges Mitgliedsmodell, auch Unverpacktes, Abholstation für Solawis, Gemüsekisten zum Vorbestellen, Onlineshop, Workshops
Di–Fr 14–19 Uhr, Sa 10–18 Uhr
→ 14059 Berlin, Seelingstr. 18
Tel 030 3216399 Charlottenburg
Web gemeinwohl-bioladen.de

Bio Grande
über 8000 Artikel, über 300 verschiedene Tees, große Kaffee- und Weinauswahl, Käsefrischetheke, optionales Mitgliedsmodell, Café mit Sitzbereich
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 12161 Berlin, Wiesbadener Str. 82
Tel 030 85103648 Friedenau
Web bio-grande.de

LPG Boxhagener Platz
Mitgliedsmodell, Kooperationen mit Höfen in der Region, unverpackte Trockenprodukte, Käsefrischetheke
Mo–Fr 9–20 Uhr, Sa 9–18 Uhr
→ 10245 Berlin, Krossener Str. 29
Tel 030 29351437 Friedrichshain
Web lpg-box.de

Biomarkt LandVerte
regionale Produkte (Fleisch, Eier), Käsefrischetheke, Großbestellungen möglich (Rabatte), Speisen to go, Kundenrabattkarte
Mo–Sa 7–21 Uhr
→ 10711 Berlin, Joachim-Friedrich-Str. 17
Tel 030 32704220 Halensee

Landladen Kastaven
Kantine, wechselnde Tageskarte mit regionalen Gerichten, Garten
Mo–Fr 10–20 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 13055 Berlin, Konrad-Wolf-Str. 74
Tel 030 98318884 Hohenschönhausen
Web landladen-kastaven.de

Ökotussi
regionales Obst und Gemüse, Bistro mit Kaffee und Kuchen, Mittagstisch mit hausgemachter Tagessuppe, Pfandsystem für To-go-Speisen
Mo–Fr 7–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 10963 Berlin, Großbeerenstr. 1
Tel 030 27575877 Kreuzberg
Web facebook→oekotussi.naturkost

Von Beet & Baum
städtischer Hofladen in der Markthalle Neun, regionale Produkte kleinbäuerlicher Betriebe und handwerklicher Manufakturen, Spezialität: fermentierte Produkte
Di–Fr 12–18 Uhr, Sa 10–18 Uhr
→ 10997 Berlin, Eisenbahnstr. 42/43
Tel 030 69532700 Kreuzberg
Web markthalleneun.de/anbieter/von-beet-baum

Kraut und Rüben
als Frauenkollektiv organisierter Bio-Laden mit enger Kiezbindung, seit 1978, Bezug von regionalen und überregionalen Direktvermarktern
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 10999 Berlin, Oranienstr. 15
Tel 030 6141075 Kreuzberg
Web kraut-und-rueben-berlin.de

Original Unverpackt
Berlins erster Zero-Waste-Laden, Onlineshop, Lastenradlieferung, Workshops
Mo-Sa 10-20 Uhr
→ 10999 Berlin, Wiener Str. 16 Kreuzberg
Web original-unverpackt.de

Lüske
Bio- und Feinkost, Imbissangebot und Außensitzbereich, regionale Lieferanten, Fischwagen mit fangfrischen Produkten am Fr+Sa, Kochevents
Mo–Sa 8–20 Uhr, So 8–14 Uhr (nur Backwaren)
→ 12205 Berlin, Drakestr. 50
Tel 030 802020-160 Lichterfelde
Web lueske.berlin

Bio Deli
Bio- und Feinkostladen (Weine, frisches Wild, Trüffel), Wurst- und Käsefrischetheke, Backshop mit Stehimbiss, Naturkosmetik
Mo–Sa 9–20 Uhr
→ 10115 Berlin, Invalidenstr. 153
Tel 030 28098100 Mitte
Web bio-deli.de

Bioase 44
interkultureller Begegnungsort, solidarisches Mitgliedsmodell, Café und Bistro, Bedientheke für Oliven und Tapas, Mandelmus und Tahin zum Abfüllen, Mittagstisch (hausgemachte Suppen), Do glutenfreies Brot
Mo–Mi 9–19 Uhr, Do 9–20 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 12043 Berlin, Karl-Marx-Str. 162
Tel 030 36461211 Neukölln
Web bioase44.de

Dr. Pogo Veganladen
kollektiv geführter Veganladen, Kooperation mit Erzeugerkollektiven aus der Region, Auswahl an unverpackten Trockenprodukten
Mo+Di+Do+Fr 9–20 Uhr, Mi 12–20 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 12043 Berlin, Karl-Marx-Platz 24
Tel 030 53069794 Neukölln
Web veganladen-kollektiv.net

Feuerbohne
Kollektiv, vorrangige Kooperation mit regionalen Erzeugerbetrieben und Kollektiven, Zwei-Preis-System
Mo–Fr 9–19 Uhr, Do 9–14 und 16–19 Uhr, Sa 9–17 Uhr
→ 12045 Berlin, Weichselstr. 52
Tel 030 52663341 Neukölln
Web feuerbohne.com

Kiezladen Pankow
Kiez- und Nachbarschaftsladen, Außencafé, Käsefrischetheke, regionales Fleisch (Gut Kerkow), regionale Säfte, große Kaffee- und Weinauswahl
Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 8.30–14 Uhr
→ 13187 Berlin, Wolfshagener Str. 85
Tel 030 47497147 Pankow
Web kiezladen-pankow.de

Kutzner & Kutzner
Bio- und Feinkostgeschäft, Kooperation mit regionalen und überregionalen Direktvermarktungsbetrieben, großes regionales Obst- und Gemüseangebot, Fleisch- und Käsefrischetheke, regionale Säfte, Cafébereich
Mo–Sa 8–20 Uhr
→ 10437 Berlin, Schönhauser Allee 65
Tel 030 44653070 Prenzlauer Berg
Web kutzner-kutzner.de

Ostkost
Produkte (Obst, Gemüse und Kräuter) vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb (Schnitterhof Milow), Einkaufsgemeinschaft, Käse- und Wurstfrischetheke, viele regionale Erzeugerbetriebe, Kaffee und Kuchen
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–19 Uhr
→ 10437 Berlin, Lychener Str. 54
Tel 030 44653623 Prenzlauer Berg

Der Sache Wegen
Unverpackladen, Obst, Gemüse, Öle und Nussmuse, Trockenprodukte, Kosmetik und Reinigungsmittel, Pfandglassystem, Onlineshop, Lastenradlieferservice
Mo–Fr 12–20 Uhr, Sa 11–18 Uhr
→ 10437 Berlin, Lychener Str. 47
Tel 030 85626102 Prenzlauer Berg
Web der-sache-wegen.de

Bioladen Waldschänke
Käsefrischetheke, saisonales Obst und Gemüse (Äpfel, Tomaten, Möhren, Kartoffeln) sowie selbstgepresstes Leinöl) vom eigenen Betrieb (Gärtnerhof an den Heiligen Pfühlen), Kundenrabattkarte
Mo, Mi, Fr 13–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 12589 Berlin, Fürstenwalder Allee 1a
Tel 030 64090316 Rahnsdorf
Web bioladenwaldschänke.de

Hofladen im Kiez
Bistro und Sitzbereich, hausgemachte Speisen; Eier, Gemüse und Kräuter vom eigenen Hof im Löwenberger Land
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr, Backwaren ab 7.30 Uhr
→ 14199 Berlin, Kolberger Platz 5
Tel 030 8236696 Schmargendorf

Speisekammer im Eldorado
Bistro, Käsefrischetheke, Kundenrabattkarte, Mi zusätzlich Familienrabatt (5 % ab 50 Euro Einkaufswert)
Mo–Sa 9–20 Uhr
→ 10777 Berlin, Motzstr. 24
Tel 030 21966028 Schöneberg
Web speisekammer-naturkost.de

Ährensache
Mitgliedsoption, Café und Bistro mit Hausgemachtem, Käsefrischetheke, Kooperation mit regionalen Betrieben (z.B. Fleisch, Bruderhähne und Eier von ei care), plastikfreie und unverpackte Produkte, Lastenradverleih
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–13.30 Uhr, Backwaren und Milch: Mo–Sa ab 7.30 Uhr
→ 10823 Berlin, Apostel-Paulus-Str. 40
Tel 030 78705843 Schöneberg
Web aehrensache-berlin.de

Biolino Natur & Feinkost
Kiezladen, Bistrobereich, Kooperation mit regionalen Erzeugerbetrieben, Kinderspielecke, hausgemachter Mittagstisch
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–17 Uhr
→ 10827 Berlin, Crellestr. 38
Tel 030 37881530 Schöneberg
Web biolino.mobimee.de

Bio-Insel
Bio-Laden mit Kiezverwurzelung, große Auswahl an Kuchen und Torten, Käsefrischetheke, Kaffeeausschank und Bistro, Weinsortiment mit Verkostung, Kundenkarte, Veranstaltung von Marktfesten
Mo–Sa 8–21 Uhr
→ 10829 Berlin, Leberstr. 2
Tel 030 7847262 Schöneberg
Web bio-insel.de

Bioso
kleiner Vollsortimenter, Käsefrischetheke, Milchprodukte aus der Käserei Blankenfelde, hausgemachte Smoothies und Fruchtaufstriche, Rabattkarte, Lieferservice
Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr
→ 12099 Berlin, Tempelhofer Damm 209
Tel 030 75709530 Tempelhof
Web bioso.de

Grünschnabel
Käsefrischetheke, großes Weinangebot, Café und Bistro, hausgemachte Kaffee- und Kuchenspezialitäten, saisonale Tagessuppen, Kundenrabattkarte
Mo–Fr 8.30–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr
→ 12101 Berlin, Manfred-von-Richthofen-Str. 9
Tel 030 69533433 Tempelhof
Web gruenschnabel-berlin.de

Feine Kost bei Mutter Fourage
kleines Bio- und Delikatessengeschäft mit regionalen Produkten, Teil von Mutter Fourage (Hofcafé, Gärtnerei, Kulturscheune, Galerie)
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa+So 8–18 Uhr
→ 14109 Berlin, Chausseestr. 15a
Tel 030 80583283 Wannsee
Web feinekost-berlin.de

BioLaden mit Café
hausgemachte Speisen, regionale Produkte von handwerklichen Erzeugerbetrieben und Initiativen, Lastenradverleih
Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 9–18 Uhr, So 9–16 Uhr (nur Café)
→ 13353 Berlin, Tegeler Str. 30
Tel 030 22015783 Wedding
Web facebook.com/BioladenWedding

Herr Buschmann
Bio-Laden mit Kieztreff-Selbstverständnis, Käsefrischetheke, Fleisch auf Bestellung (Jahnsfelder Hof), Kaffee to go, großes Weinangebot
Mo–Fr 9–20 Uhr, Sa 9–18 Uhr
→ 13088 Berlin, Smetanastr. 5
Tel 030 91147357 Weißensee
Web herrbuschmann.de

Globus Naturkost
Café und Bistro, täglich Drei-Gänge-Mittagstisch, hausgemachte Kuchen und Torten, bevorzugt Produkte kleiner Familienunternehmen aus der Region, Unverpackstation, Käse- und Antipastifrischetheke, Kundenrabattkarte, Weinverkostungen und Gourmetabende
Mo–Fr 8.30–18.30 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16225 Eberswalde, Michaelisstr. 10 BAR
Tel 03334 281477
Web globus-naturkost.de

Grünbär Naturkost
Bistro, Kooperationen mit regionalen Erzeugerbetrieben (Milch, Gemüse, Fleisch, Käse), Käsefrischetheke, Kundenrabattkarte
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16321 Bernau, Berliner Str. 52
Tel 03338 459648 BAR
Web gruenbaer-naturkost.com

BioLaden Schömmel
mehrfach ausgezeichneter Bio-Laden mit eigener Bäckerei, Käse- und Fleischfrischetheke, Unverpackstation, Bistro mit warmen Gerichten und Salatbar, Terrasse, Liefer- und Abholservice, Catering
Mo–Do 8–19.30 Uhr, Fr 8–20 Uhr, Sa 7–16 Uhr
→ 03046 Cottbus, Franz-Mehring-Str. 62 CB
Tel 0355 3831500
Web bioladen-cottbus.de

Der Erdbär
Einkaufsgemeinschaft mit Mitgliedsmodell, Unverpacktangebot, Bistro mit hausgemachten Gerichten, Lieferservice im Raum Cottbus
Mo–Fr 9.30–19 Uhr, Sa 8–12.30 Uhr
→ 03046 Cottbus, Karl-Liebknecht-Str. 102 CB
Tel 0355 2889600
Web naturkost-erdbaer.de

Bio Insel
Käsefrischetheke, Kooperationen mit landwirtschaftlichen Betrieben in der Region, Milchtankstelle, Gemüse, Obst und Fleisch von regionalen Betrieben, Lieferservice, Kundenrabatt
Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 14712 Rathenow, Rhinower Str. 10
Tel 03385 512525 HVL
Web meine-bio-insel.de

Naturkost Nußschale
Produkte von Erzeugerbetrieben aus MOL (u.a. Milchschafhof Pimpinelle, Jahnsfelder Landhof, Bioland-Hof Zielke), Café, vegetarischer Mittagstisch
Mo+Mi+Do+Fr 10–14 und 15–17 Uhr, Di 10–14 Uhr
→ 15306 Seelow, Puschkinplatz 7 MOL
Tel 033466 8550942
Web naturkost-mol.de

Eine Welt und Bioladen
mehrfach ausgezeichneter Bio- und Fairtradeladen, regionale und ausgewählte Produkte aus Entwicklungsprojekten in Ländern des globalen Südens
Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 15344 Strausberg, Große Str. 56 MOL
Tel 03341 305791
Web eine-welt-und-bio-laden.de

Naturkontor Buckower Köstlichkeiten
Bistro, Obst, Gemüse, Fleisch und Käse von Erzeugerbetrieben aus der näheren Region
Mo–Do 9–18 Uhr, Fr 9–20 Uhr, Sa 9–18 Uhr
→ 15377 Buckow, Am Markt 8 MOL
Tel 033433 156012
Web naturkontor-buckow.de

Luisenhof Milchladen
Bio-Laden der Luisenhof Milchmanufaktur, Milch, Milchprodukte und Käse von Kuh, Schaf, Ziege, Eier aus Mobilstallhaltung vom eigenen Hof
Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16727 Velten, Parkallee 1 OHV
Tel 03304 2443160
Web milchmanufaktur.berlin/milchladen

Naturkost Reim
Produkte aus der Region (Hofgemeinschaft Marienhöhe, Gärtnerei Apfeltraum, Nudelmanufaktur Märkische Schweiz), warmer Mittagstisch, Catering
Mo–Fr 10–18.30 Uhr, Sa 9–12 Uhr
→ 15517 Fürstenwalde/Spree, Mühlenstr. 25 LOS
Tel 03361 693936
Web positive.uber.space/naturkostreim

Grünkern Neuruppin
Café mit Mittagstisch, Außensitzbereich, Käsefrischetheke, viele regionale Erzeugerbetriebe, Kundenrabattkarte
Mo–Fr 9–18.30 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 16816 Neuruppin, Karl-Marx-Str. 33/34 OPR
Tel 03391 398671
Web gruenkern-neuruppin.de

Ruppiner Biokonsum
Käse- und Wurstfrischetheke, Produkte vom eigenen Betrieb (Ollis Hof) sowie weiteren regionalen Erzeugerbetrieben, Bistro und Café, Mittagstisch, Lieferservice, Kundentreuekarte
Mo–Fr 9.30–17 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 16816 Neuruppin, Juncker-str. 2 OPR
Tel 03391 3479775
Web ruppinerbiokonsum.de

Lebensquell Biomarkt
Bio-Laden mit Café (Biocafé Kieselstein), ausschließlich vegetarische Produkte, Kundenrabattkarte
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 14467 Potsdam, Hegelallee 23 P
Tel 0331 2702063

Annies Feine Kost im Kiez
Bio- und Feinkostangebot, Käsefrischetheke und Antipasti, regionale und saisonale Produkte, nur verpackungsfreies Obst und Gemüse, kostenloser Lastenradverleih
Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 14471 Potsdam, Geschwister-Scholl-Str. 85 P
Tel 0331 6203682

Wildblume
mehrfach ausgezeichneter Bio-Laden mit Produkten kleinbäuerlicher Erzeugerbetriebe aus der Region, Mitgliedschaftsmodell, Bistro
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 16278 Angermünde, Brüderstr. 5
Tel 03331 7297305 UM
Web wildblume-angermuende.de

3 Haselnüsse
Café mit hausgemachtem (veganem) Kuchen, vegetarischer Mittagstisch, regionale Produkte (Fleisch, Obst und Gemüse), Unverpackstation, Picknick auf Vorbestellung
Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 9–16 Uhr, So 11–17 Uhr (Café)
→ 17268 Templin, Pestalozzistr. 2
Tel 03987 3670734 UM
Web 3haselnüsse.de

Naturkost Templin
vegetarischer Bio-Laden mit Mittagstisch, Kaffee und Kuchen
Mo–Fr 9–18 Uhr, Sa 9–13 Uhr
→ 17268 Templin, Ernst-Thälmann-Str. 14 UM
Tel 03987 726030
Web naturkost-templin.de

Erntefrisch auf den Markt

Gärtnerinnenhof Blumberg auf dem Neuen Markt am Südstern

Nikolas Fink ist Marktbetreiber, Isabel Burmeister und Maria Natt oben im Bild sind Bio-Gärtnerinnen. Während der eine mit Behörden verhandelt, das Kreuzberger Kiezleben mitgestaltet und mit der Nachbarschaft über Lautstärken und Parkräume spricht, pflanzen, jäten und ernten die anderen auf ihrem Betrieb, dem Gärtnerinnenhof Blumberg am nordöstlichen Stadtrand von Berlin. Die täglichen Probleme und Aufgaben des Marktbetreibers und der Gemüsebäuerinnen unterscheiden sich komplett, und doch verfolgen sie ein gemeinsames Interesse: Berliner:innen sollen regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittel mit Bezug zum Erzeugerbetrieb einkaufen können.

Wenn Isabel Burmeister, meist Isy genannt, an ihrem Stand auf dem Neuen Markt am Südstern samstagvormittags über Salatköpfe und Kräuterbünde Wechselgeld herausgibt, erzählen ihre Hände von der zurückliegenden Arbeitswoche. Kräftig sind sie, und immer haftet ein bisschen Erde unter den Nägeln. Gemüsebau ist viel Handarbeit. In Blumberg, 30 Kilometer vom Südstern entfernt, baut die 33-Jährige zusammen mit Geschäftspartnerin Maria Natt auf fünf Hektar rund 60 verschiedene Gemüsearten an. Auf dem Acker und in der Vermarktung werden die beiden von zehn Mitarbeiterinnen unterstützt. Die Blumbergerinnen wirtschaften nach den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft. „Das heißt, unsere Hauptkultur ist eigentlich der Boden“, erklärt Isy. Auch die Kundschaft interessiert sich zur Freude der Gärtnerin für Anbaufragen, ist besser informiert, fragt nach alten Sorten und schätzt auch Revival-Gemüse wie Schwarzwurzel oder Palmkohl. Vor allem aber ihre Salatbar sei beliebt, so Isy. Denn Asiasalate, Postelein oder den aufwändig gepflückten Wildkräutersalat gibt es nicht im Supermarkt. Die Sommer-Bestseller sind fruchtige Tomaten. Acht verschiedene Sorten zählen zum Sortiment, grüne und gelbe Zucchini, Gurken. Im Spätsommer und Herbst liegt der Eigenanteil mit rund 90 Prozent am höchsten, im Winter kaufen die Gärtnerinnen vom Bio-Großhändler Terra Gemüse dazu. „Regionalität ist ein Riesentrend“, sagt Isy, weshalb am Stand grünumrandete Schilder das eigene Gemüse markieren.

„Es ist der persönliche Kontakt, der den Charme eines Wochenmarktes ausmacht“, sagt Nikolaus Fink, der sich selbst nicht Marktbetreiber, sondern Marktplaner nennt. „Die Leute wollen keine Show, sie kaufen gerne da ein, wo sie die Leute kennen.“ Der Plausch mit den Gärtnerinnen, das Päuschen am italienischen Kaffeestand, etwas Live-Musik – den Besuch auf dem Wochenmarkt verbinden die bis zu 2000 Gäste samstags mit Freizeiterleben. Jeder der rund 50 Stände hat sein eigenes Flair – Nikolaus Fink organisiert nicht nur, er ist auch Komponist der Gesamtatmosphäre des Marktes. Dafür brauche es gutes Gemüse, so Fink, der berlinweit zwölf Märkte betreibt. Das sei nicht immer einfach, denn in der Region gebe es zu wenig Bio-Gemüse. Fink hat eine gute Wahl getroffen. Die beiden Bio-Gemüsebetriebe am Südstern, der Gärtnerinnenhof Blumberg und der Bioland-Hof Zielke aus Vierlinden, haben sich schnell zu Platzhirschen auf dem Markt entwickelt: „Diese Vielfalt der eigenen Produktion, die große Frische: Das macht einen wirklich guten Wochenmarkt aus.“

Neuer Markt am Südstern
Sa 10–16 Uhr
→ 10961 Berlin, Südstern
Tel 030 29309601 **Kreuzberg**
Web diemarktplaner.de

Ökomärkte, Wochenmärkte, Markthallen

Ökomarkt Domäne Dahlem
Bio-Einkauf kann mit Rundgang entlang der Felder und Weiden und einem Museumsbesuch verbunden werden, Adventsmarkt an den vier Adventswochenenden 11–19 Uhr
Bio-Auswahl→Bäckerei Weichardt (Backwaren), Florahof (Obst und Gemüse), Almas Garten (Obst und Gemüse), Capriolenhof (Ziegenkäse und -fleisch)
Sa 8–13 Uhr
→ 14195 Berlin, Königin-Luise-Str. 49
Tel 030 666300-0 Dahlem
Web domaene-dahlem.de

Ökomarkt Chamissoplatz
anwohnerorientierter Ökomarkt in Kreuzberg nahe der Bergmannstr., großer Spielplatz direkt am Markt, alle Lebensmittel sind bio
Bio-Auswahl→Bäckerei Weichardt (Backwaren), Hofgemeinschaft Marienhöhe (Obst, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch), Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen (Obst und Gemüse), Olaf Willert (Obst mit Schwerpunkt auf alten Apfelsorten, sortenreiner Apfelsaft, Gemüse), Milchschafhof Schafgarbe (Milch, Käse und Fleisch von Schaf und Ziege), Lehmofenfeuer (Pizza), Berliner Fahrrad-Crêperie (Crêpes und Galettes)
Sa 9–15 Uhr
→ 10965 Berlin, Chamissoplatz 6
Tel 030 8430043 Kreuzberg
Web oekomarkt-chamissoplatz.de

Ökomarkt am Kollwitzplatz
großes Angebot an Bio-Lebensmitteln aus der Region, Advents-Ökomarkt an den vier Adventssonntagen 12–19 Uhr
Bio-Auswahl→Bäckerei Weichardt (Backwaren), Oshione (glutenfreie und vegane Backwaren), Gutes aus Gretes Garten (Obst und Gemüse, Kräuter, Säfte), Frische Kappen (Speisepilze), Biolandhof Hohenbrück (Eier und Geflügel), Grün & Gut Bio Smoothies (frische Smoothies, Eis im Sommer und Suppe im Winter), Lehmofenfeuer (Pizza), Tannenwälder Wurstbraterei (Gegrilltes), Roman Herzog Weingut (Weine, Traubenmost etc. zum Kauf und Genuss vor Ort)
Apr–Nov: Do 12–19 Uhr,
Dez–Mär: Do 12–18 Uhr
→ 10435 Berlin, Kollwitzplatz / Wörtherstr.
Tel 030 443391-48 Prenzlauer Berg
Web grueneliga-berlin.de

Ökomarkt Hansaviertel
„Ökomarkt & mehr", regionale Frische an der St.-Ansgar-Kirche auf dem Hansaplatz
Bio-Auswahl→Bäckerei Brotgarten (Backwaren), Oshione (veganes und glutenfreies Brot), Biogärtnerei UrGrün (Obst und Gemüse), The Bio Foods (getrocknete Pilze), Milchschafhof Scharfgarbe (Milch, Käse und Fleisch von Schaf und Ziege), Honig-Haus (Honig), Anaveda (Salate, Suppen, Aufstriche)
Fr 12–18.30 Uhr
→ 10557 Berlin, Altonaer Str. / Ecke Klopstockstr.
Web marktzeit.berlin Tiergarten

Wochenmarkt Karl-August-Platz
Bio-Angebot→Wiener Brot (Backwaren), Bäckerei Brotgarten (Backwaren), BioKräuterei Oberhavel (Gemüse und Kräuter), Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen (Obst und Gemüse)
Mi 8–13 Uhr, Sa 8–14 Uhr
→ 10625 Berlin, Karl-August-Platz
Charlottenburg

Wochenmarkt Breslauer Platz
Bio-Angebot→frisch & frei (Obst und Gemüse), Bioland-Hof Zielke (Obst und Gemüse)
Sa 8–14 Uhr
→ 12159 Berlin, Niedstr. 1
Friedenau

Wochenmarkt Boxhagener Platz
Bio-Angebot→Mehlwurm Vollkornbäckerei (Backwaren), Logisch Bio (Obst und Gemüse), Knippenbergs (Käse)
Sa 9–15.30 Uhr
→ 10245 Berlin, Boxhagener Platz
Tel 0178 4762242 Friedrichshain
Web boxhagenerplatz.org

Neuer Markt am Südstern
Bio-Angebot→SoLuna Bäckerei (Backwaren), ufaBäckerei (Backwaren), Gärtnerinnenhof Blumberg (Obst und Gemüse), Bioland-Hof Zielke (Obst und Gemüse)
Sa 10–16 Uhr
→ 10961 Berlin, Südstern
Tel 030 29309601 Kreuzberg
Web diemarktplaner.de

Wochenmarkt Kranoldplatz
Bio-Angebot→Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen (Obst und Gemüse), Drehnower Hofkäserei (Käse, nur Sa)
Mi+Sa 8–14 Uhr
→ 12209 Berlin, Kranoldplatz
Lichterfelde

Wochenmarkt Nordbahnhof
Bio-Angebot→Bäckerei Brotgarten (Backwaren), Bio Raw Food (Obst und Gemüse), Gut Hirschaue (Fleisch und Wurst von Schwein, Wild), Grün & Gut Bio Smoothies (Smoothies), Lehmofenfeuer (Pizza)
Mi 11–18 Uhr
→ 10115 Berlin, Elisabeth-Schwarzhaupt-Platz
Web marktzeit.berlin Mitte

Wochenmarkt Arkonaplatz
Bio-Angebot→Ganzes Brot (Backwaren), Knippenbergs (Käse)
Fr 12–19 Uhr
→ 10435 Berlin, Arkonaplatz
Tel 030 29772486 Mitte
Web mv-perske.de

Wochenmarkt Maybachufer
Bio-Angebot→Endorphina (Backwaren), Gärtnerinnenhof Blumberg (Obst und Gemüse), Bauer Klaus (Obst und Gemüse)
Di+Fr 11–18.30 Uhr
→ 12047 Berlin, Maybachufer 1–13
Tel 030 29309601 Neukölln
Web diemarktplaner.de

Wochenmarkt Herrfurthplatz – Schillermarkt
Bio-Angebot→ufabäckerei (Backwaren), Ganzes Brot (Backwaren), Bioland-Hof Zielke (Obst und Gemüse), Logisch Bio (Obst und Gemüse)
Sa 10–16 Uhr
→ 12049 Berlin, Herrfurthplatz
Tel 030 29772486 Neukölln
Web mv-perske.de

Die Dicke Linda
Bio-Angebot→Endorphina (Backwaren), Bauer Klaus (Obst und Gemüse), Wild & Taste (Wildspezialitäten)
Sa 10–16 Uhr
→ 12051 Berlin, Kranoldplatz
Tel 030 29309601 Neukölln
Web diemarktplaner.de

Wochenmarkt Thusnelda-Allee
Bio-Angebot→Bäckerei Christa Lutum (Backwaren), Oshione (veganes und glutenfreies Brot), Biogärtnerei UrGrün (Obst und Gemüse), Bio Raw Food (Obst und Gemüse), The Bio Foods (getrocknete Pilze), Imkerei Bienenklang (Honig)
Mi 12–18 Uhr
→ 10555 Berlin, Thusnelda-Allee
Web marktzeit.berlin Tiergarten

Wochenmarkt Akazienstraße
Bio-Angebot→Bäckerei Brotgarten (Backwaren), Bio Raw Food (Obst und Gemüse), Knippenbergs (Käse)
Do 12–18 Uhr
→ 10823 Berlin, Akazienstraße/Ecke Apostel-Paulus-Str. Schöneberg
Web marktzeit.berlin

Wochenmarkt Leopoldplatz
Bio-Angebot→Marktstand Duus (Backwaren vom Märkischen Landbrot und der Bio Konditorei Tillmann sowie weitere Naturkost), Florahof (Obst und Gemüse)
Di 10–17 Uhr, Fr 10–17 Uhr
→ 13353 Berlin, Leopoldplatz
Tel 030 2363636-0 Wedding
Web bbm-maerkte.de

Wochenmarkt Onkel Toms Hütte
Bio-Angebot→Ganzes Brot (Backwaren), Bodenschätze (Obst und Gemüse)
Do 12–18.30 Uhr
→ 10319 Berlin, Onkel-Tom-Str. 99 Vorplatz U3
Tel 030 29309601 Zehlendorf
Web diemarktplaner.de

Marheinekemarkthalle
Markthalle im Bergmannkiez, Bio-Stände, Veganz-Supermarkt im 1. Stock
Bio-Angebot→BioBackHaus (Backwaren), Mehlwurm (Backwaren), BioBuffet (Fleisch und Wurst), Knippenbergs (Käse)
Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 8–18 Uhr
→ 10961 Berlin, Marheinekeplatz 15
Tel 030 50566536 Kreuzberg
Web meine-markthalle.de

Markthalle Neun
ehemalige Eisenbahnmarkthalle, Vielzahl regionaler (Bio-)Erzeugerbetriebe, gastronomisches Angebot zur Mittagszeit, viele Events
Bio-Angebot→Endorphina (Backwaren), SoLuna Bäckerei (Backwaren), Von Beet & Baum (Obst und Gemüse), Bio-Kelterei Bergschäferei (Säfte), Grün & Gut Bio Smoothies (Smoothies), Kumpel & Keule (Fleisch und Wurst)
Di-Fr 12–18 Uhr, Sa 10–18 Uhr
→ 10997 Berlin, Eisenbahnstr. 42/43
Tel 030 61073473 Kreuzberg
Web markthalleneun.de

Wochenmarkt Oberkirchplatz
Wochenmarkt mit Bio-Angebot, Samstag reiner Frischemarkt mit breitgefächerter Produktpalette
Di 8–16 Uhr, Sa 6–13 Uhr
→ 03046 Cottbus, Oberkirchplatz CB
Tel 0163 6123717
Web cottbuser-wochenmarkt.de

Markt am Nauener Tor
Frische- und Spezialitätenmarkt gegenüber vom Holländischen Viertel
Bio-Angebot→Bäckerei & Konditorei Fahland (Backwaren), Weingut Klosterhof Töplitz (Wein)
Sa 9–16 Uhr
→ 14467 Potsdam, Hegelallee 55 P
Tel 0176 59523921
Web markt-am-nauener-tor.de

AKTIV
FÜRS KLIMA

Einen erfrischenden Beitrag für den Klimaschutz leisten? Mit BioZisch Mate geht das im Handumdrehen!

Unsere Mateblätter wachsen wild im brasilianischen Regenwald und geben den eigenständigen Bauern des Projekts Meta Mate eine nachhaltige Perspektive im Einklang mit der Natur.

Jede Flasche trägt so zur Aufforstung und Renaturierung bei und macht unsere Welt wieder ein wenig grüner.

Voelkel GmbH · Fährstraße 1 · 29478 Höhbeck/OT Pevestorf
www.voelkeljuice.de · Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Ein Tag auf dem Land

Führung auf dem Karolinenhof: 129 Milchziegen drängeln und rangeln vor dem Weidezaun. Sie verkeilen ihre Hörner und lassen dabei die Besuchergruppe nicht aus den Augen. Nur eine macht nicht mit. Sie grast allein und wendet den Neugierigen 200 Meter weiter das Hinterteil zu. „Das ist Petra“, sagt Sarah Spindler im Bild und lacht, „mein Schätzchen. Die hat ihren ganz eigenen Kopf.“ Ziegen halt. Wie die willensstarken Hornträger leben, was sie fressen und wie aus Ziegenmilch Käse gewonnen wird, erklärt die Bio-Landwirtin bei den im Frühjahr stattfindenden Hofführungen. „Viele haben kaum Kontakt mit der Landwirtschaft und hören hier zum ersten Mal von der Kreislaufwirtschaft. Oder sie verstehen, dass die Milchziegen Lämmer kriegen, damit wir melken können, wir aber nicht alle Jungtiere aufziehen können und daher auch geschlachtet wird.“

Viele Stammgäste kommen, um einen Tag auf dem Land zu genießen. Erst wird gefrühstückt: im beheizbaren Wintergarten am Kamin oder draußen im Wiesencafé, teils unter roten Sonnenschirmen. Immer inklusive ist der Blick auf die angrenzenden Felder. Das Angebot der hofeigenen Produkte ist reichhaltig: von der frischen Ziegenmilch für den Kaffee über den selbst gemachten Joghurt bis hin zum Käse, dem Aushängeschild des Karolinenhofs. Viele Gäste besuchen das sieben Kilometer entfernte Örtchen Linum, das für seine Störche und die Rastplätze der Kraniche bekannt ist, die im Havelland von September bis November eine Verschnaufpause einlegen.

Nach dem Essen lohnt ein Abstecher zum benachbarten Ökohof Kuhhorst, der nur einen Kilometer entfernt liegt. Noch näher sind die anderen Highlights des Karolinenhofs: der Spielbereich im Schatten großer Bäume, der Streichelzoo mit Lämmern und Zicklein, das Schaufenster zur Molkerei, der Ziegenstall samt Melkanlage und die Weiden im havelländischen Luch.

Zweimal am Tag wird gemolken, ab Spätsommer einmal. Sarah Spindler, die den 33 Hektar großen Hof zusammen mit ihrem Mann Sebastian seit 2017 führt, hatte die beste Lehrmeisterin: Hofgründerin Gela Angermann, die sich mittlerweile „nur noch“ um den Cafébetrieb kümmert. Der Karolinenhof hat von Freitag bis Sonntag geöffnet. Gegen Mittag wird es in der Regel voller, denn die biozertifizierte Gastronomie mit ihren saisonalen Gerichten und Klassikern hat ihre Fans. Gut für die Gäste und den Bio-Betrieb: Wer einmal den Ziegenkäse im Wiesencafé probiert hat, macht auf jeden Fall noch einen Abstecher in den Hofladen. Denn nur hier gibt es die Delikatessen zu kaufen. Also sollte man die Kühltasche nicht vergessen, um Spezialitäten wie Ricotta, Ziegenkäsetaler und Frischkäse mit Feige gut nach Hause zu bringen. Die Saison auf dem Karolinenhof richtet sich, da gibt es nichts zu meckern, nach dem Rhythmus der Ziegen. Von Mitte Februar bis Mitte November wird gemolken – so ist reichlich Zeit für schöne Landerlebnisse.

Ziegenkäserei und
Wiesencafé Karolinenhof
Mitte Febr–Mitte Nov: Fr 11–19 Uhr,
Sa+So 9–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow,
Karolinenhof 1 OHV
Tel 033922 60190
Web guter-ziegenkaese.de

Landerlebnisse

Ökohof Gotsgarten
Hofladen mit Fleisch und Wurst vom eigenen Schottischen Hochlandrind aus ganzjähriger Freilandhaltung sowie alles für den Wochenendeinkauf (wie Milch, Käse und Gemüse), Weidegebiet lädt zum Spaziergang ein
Fr 10–18 Uhr
→ 04895 Falkenberg / Elster OT Schmerkendorf, Weststr. 6 EE
Tel 035365 2671
Tel 0177 4085890 7
Web gotsgarten.de

Behringhof
Ferienhaus und Fewos (für jede Buchung werden 100 m² Blütenwiese angelegt), Spielscheune und Grillplatz, Streuobstwiese hinter dem Hof, Selbstpflücktermine, hofeigene Produkte (Schafsfleisch und -wurst, Äpfel, Apfelsaft), Lage an drei Wanderwegen
→ 16259 Höhenland OT Leuenberg, Berliner Str. 1a MOL
Tel 033451 6185 64
Tel 0162 5982205
Web behringhof.de

Randwirtschaft
vom Ökodorf Brodowin betriebene biozertifizierte Theatergastronomie, Teil des „Theaters am Rand“, auf den aktuellen Spielplan abgestimmte Tagesgerichte, in den Sommermonaten wird an Tischen auf der Wiese und auf den Traversen serviert
→ 16259 Oderaue, Zollbrücke 16 MOL
Tel 0179 2616990 4a
Web brodowin.de
theateramrand.de

Ziegenkäserei und Wiesencafé Karolinenhof
biozertifizierte Gastronomie im Wintergarten und Wiesencafé, Hofladen mit eigenen und regionalen Produkten, Molkerei, Ziegenhaltung, Events, ideal zur Beobachtung von Störchen und Kranichen
Mitte Febr–Mitte Nov: Fr 11–19 Uhr, Sa+So 9–19 Uhr
→ 16766 Kremmen OT Flatow, Karolinenhof 1 OHV
Tel 033922 60190
Web guter-ziegenkaese.de 12

Apfelhof Wähnert
2-3 mal im Jahr kleine Feste auf dem Hof, Baumschnitt-Workshops, Streuobstwiesen mit alten Sorten, Gemüseanbau, Tierhaltung (Schafe, Gänse, Enten, Hühner), Hofladen mit eigenen und regionalen Produkten bietet Bio-Vollsortiment, Fewos hinter Schloss Hoppenrade
Mi-Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr
→ 16775 Löwenberger Land OT Hoppenrade, Gartenweg 1 OHV
Tel 033084 507195
Web apfelhof-waehnert.de 10

Biohof Kepos
Hof mit Fewos, Feld zum Selbstpflücken von Blumen (Biozüchtergarten Peggy Giertz), Gemüseselbsternte (Good Food Syndicate, siehe Rubrik „Lieferdienste“), Events auf dem Hof
→ 16775 Großwoltersdorf OT Altglobsow, Seestr. 1b OHV
Tel 0151 64429995
Web biohofkepos.de 65

Gut Boltenhof
landwirtschaftliches Gut mit Landhotel und Fewos, Veranstaltungsscheune, Gastronomie (Restaurant GutEss und Weideküche), Fleisch aus eigener Erzeugung (Schwein und Rind, Gans zur Weihnachtszeit), Hofladen, kleiner Tiergarten, Events
→ 16798 Fürstenberg/Havel, Lindenallee 14 OHV
Tel 033087 52520
Web gutboltenhof.de 66

Gut Ogrosen
Fewos im renovierten Lehmfachwerkhaus, Veranstaltungsraum, Höfegemeinschaft mit Tierhaltung (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) und eigener Molkerei, Hofladen, kleiner Gutspark mit Teichen
Di 15–18 Uhr, Fr 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr
→ 03226 Vetschau/Spreewald OT Ogrosen, Ogrosener Dorfstr. 35 OSL
Tel 035436 218
Web gut-ogrosen.de 14

Fastenhof Behm
Fasten-Seminarhaus, Teil der „Bio Hotels“, Sauna, Yogascheune, Lehrküche, Unterbringung der Seminargäste: Fewos, Zimmer im Gästehaus
→ 16837 Flecken Zechlin, Wittstocker Str. 20 OPR
Tel 033923 70240
Web fastenhof.de 67

Bio Ranch Zempow
Ferienhäuser und Fewos, Saunahaus, Zelten im Sommer, Seminar- und Erlebnisangebote mit Tieren des Hofs (Rinder, Schafe, Pferde, Ponys), Trailplatz, Hofladen (Fleisch und Wurst vom Angus-Rind, Hanfprodukte)
Mo-Fr 10–12 Uhr, Sa 11–12 Uhr und nach Bedarf
→ 16909 Wittstock/Dosse OT Zempow, Birkenallee 12 OPR
Tel 033923 76914
Web bio-ranch-zempow.de 68

Ökohof und Dorfkrug Kuhhorst
Hofladen mit eigenen und regionalen Produkten, Imbiss, Besichtigung des Schweinestalls möglich, Events, vom benachbarten Dorfkrug aus kann Bauerngolf durch das Dorf und entlang der Stallungen gespielt werden (Ostern bis Okt an Wochenenden und Feiertagen 12–20 Uhr sowie nach Vorbestellung)
Do-So 11–17 Uhr
→ 16818 Fehrbellin OT Kuhhorst, Dorfstr. 9 / Dorfstr. 13 OPR
Tel 033922 909014 (Ökohof)
Tel 033922-60258 (Dorfkrug)
Web diekuhhorster.de 16

Sanddorn-Garten Petzow
Hofladen und Spezialitätenmarkt mit großem Angebot selbst hergestellter Sanddornprodukte in Bio-Qualität, Kräutergarten, Gläserne Produktion, Gastronomie, Erntefest am 1. Sa im Sept
Mo–So 10–18 Uhr
→ 14542 Werder (Havel) OT Petzow, Fercher Str. 60 PM
Tel 03327 4691-0 69
Web sandokan.de

Gut Schmerwitz
großes Gut im Hohen Fläming, biozertifizierte Gutsküche – Restaurant und Café, Hofladen mit eigenen und regionalen Produkten, Werkstatt „Königsblau Keramik“, Fewos, drei Wanderwege in der Nähe
Mo-Fr 9–17 Uhr, Sa 9–16 Uhr
→ 14827 Wiesenburg/Mark, Schmerwitz Nr. 8 PM
Tel 033849 908-0
Web gut-schmerwitz.de 17

Schönhagener Mühle
Teil der „Bio Hotels“, biozertifizierte Gastronomie, Mühlenrestaurant mit Kamin und Mühlengarten an der Dömnitz, Mitkoch-Events in der Mühlenküche, Spa-Bereich, Unterbringung: Zimmer, Fewo, Apartment
→ 16928 Pritzwalk, Schönhagener Mühle 10 PR
Tel 03395 401421
Web schoenhagener-muehle.de 70

Bio-Gasthof Kolonieschänke
Hotel mit biozertifizierter Gastronomie, regionale Lieferanten, Restaurant im Haupthaus und Gartenlokal, Zimmer teils mit eigener Sauna, Tagungsscheune, Verleih von Fahrrädern und Paddelbooten
→ 03096 Burg (Spreewald), Ringchaussee 136 SPN
Tel 035603 6850
Web kolonieschaenke.de 71

Spreewald Kräuterey
Integrationsstätte auf dem Gelände des Schlossberghofes, Schaugarten (Duftpflanzen, Heil- und Teepflanzen, Küchen- und mediterrane Kräuter, Wildkräuter, kulturhistorische Nutz- und Zierpflanzen), Bio-Kräuter im Hofladen, Kräuterführungen und -workshops
Mo–Fr 10–15 Uhr, Mai–Sept bis 17 Uhr
→ 03096 Burg / Spreewald, Byhleguhrer Str. 17 SPN
Tel 035603 189037
Mail lebenshilfe-handinhand.de 72

Christbäume & Schmuckreisig Mellensee
von Ende November bis Heiligabend kann der eigene ökologisch gezogene Weihnachtsbaum geschlagen werden, auf Wunsch Verkauf von Blaufichten mit großem Wurzelballen für späteres Auspflanzen
Ende Nov bis 23. Dez: 9–17 Uhr, 24. Dez: 9–12 Uhr
→ 15838 Am Mellensee OT Mellensee, Mokeweg TF
Tel 0163 9071499
Web weihnachtsbaum-selbst-schlagen.de 73

Bioland Rosenschule Uckermark
Schaugärten, Sortiment robuster Rosen (historische Sorten, Kletterrosen, Wildrosen), Fewos, Ausgangspunkt für Touren im Nationalpark Unteres Odertal und auf Oder-Neiße-Radweg
→ 16307 Mescherin OT Radekow, Lindenstr. 4 UM
Tel 0151 57561141
Web rosenschule-uckermark.de 74

Gut Temmen
Gästezimmer im Gutshaus, Hofladen mit hofeigenen Produkten, Events (wie Freiluftkino, Konzerte), Zucht der Pferderasse „Missouri Foxtrotter“ und Reitunterricht
Do 14–18 Uhr, Fr 10–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr
→ 17268 Temmen-Ringenwalde, Lindenallee 3 UM
Tel 039881 4300
Web gut-temmen.de 21

"Märkisches Landbrot ist Gründungsmitglied der FÖL. Wir wollen in transparenten Netzwerkstrukturen arbeiten – vom Acker bis auf den Teller - und uns politisch für gesunde, regionale Bio-Lebensmittel einsetzen."

Joachim Weckmann, Märkisches Landbrot

→ Unterstützen Sie die Arbeit der **FÖL** mit Ihrer Mitgliedschaft.

bio-berlin-brandenburg.de

Impressum

Herausgeber: Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.
Postanschrift: Marienstraße 19–20, 10117 Berlin
Kontakt: info@foel.de, www.bio-berlin-brandenburg.de

Autorinnen: Jennifer Brandt, Ulrike Spletzer
Korrektorat: sprachweiser.com
Gestaltung: arc-gestaltung.de
Fotograf:innen: Nadja Skoglund (Cover oben, Umschlag innen, S. 6+7, 10+11, 22+23, 40, 44+45), Stephan Bögel (Cover unten, S. 14+15, 18+19, 26+27, 30+31, 34+35, 41, Umschlag hinten), Volker Gehrmann: S. 2
Bildnachweis: Terra Naturkost Handels KG: S. 36
Zukunftsangelegenheiten GmbH: S. 15

Druck: Ostfriesische Presse Druck GmbH
Auflage: 150000, gedruckt auf 100 % Recyclingpapier
Stand: 10/2021

Die Daten in diesem Heft wurden von der Redaktion gewissenhaft recherchiert und sorgsam geprüft. Dennoch sind inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Für die Richtigkeit der Angaben kann daher keine Haftung übernommen werden. Auf Vollständigkeit wird kein Anspruch erhoben.

Alle Inhalte, Texte und Fotos dieses Heftes sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Einwilligung des Herausgebers bzw. Urhebers.

Gefördert durch:

rentenbank

Mit freundlicher Unterstützung von: