

Anmeldung

Restaurant Kleines Haus - Linum

„Essen soll nicht nur schmecken, sondern auch Spaß machen.“ Die Zutaten, aus denen im „Kleinen Haus“ köstliche Spezialitäten entstehen, stammen vorzugsweise aus der Region – zum Teil direkt von den Höfen, die die Gäste im Rahmen der „Ruppiner Genießer Tour“ besuchen und besichtigen.

Luchwirtschaft - Linumhorst

Die kleine Luchwirtschaft steht für Transparenz in der Fleischerzeugung. Zu den Grundsätzen gehört hier vor allem Nachhaltigkeit! Die zur Luchwirtschaft gehörenden Tiere werden artgerecht ganzjährig im Freien gehalten. Bei einer Hofbesichtigung lernen Sie Ziegen, Esel, Wollschweine und Fjäll-Rinder näher kennen.

Ökohof - Kuhhorst

„Hergestellt mit Herz und Hand“ nach diesem Motto stehen „die Kuhhorster“, wie sie sich selbst nennen, für ein vielfältiges Lebensmittelsortiment. Die eigenen Ernten werden direkt zu Produkten wie Nudeln, Kleingebäck, Marmeladen oder Suppen verarbeitet. Auch frische Fleisch- und Wurstwaren werden hier selbst hergestellt.

Ziegenkäserei und Wiesencafe - Karolinenhof

Bei einer Hofführung erkunden Sie den Ziegenstall und erfahren vieles über den ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung. Der in der eigenen Käserei aus Ziegenmilch hergestellte Rohmilchkäse kann direkt vor Ort verkostet werden.

Eiszubereitung Brasch - Rheinsberg

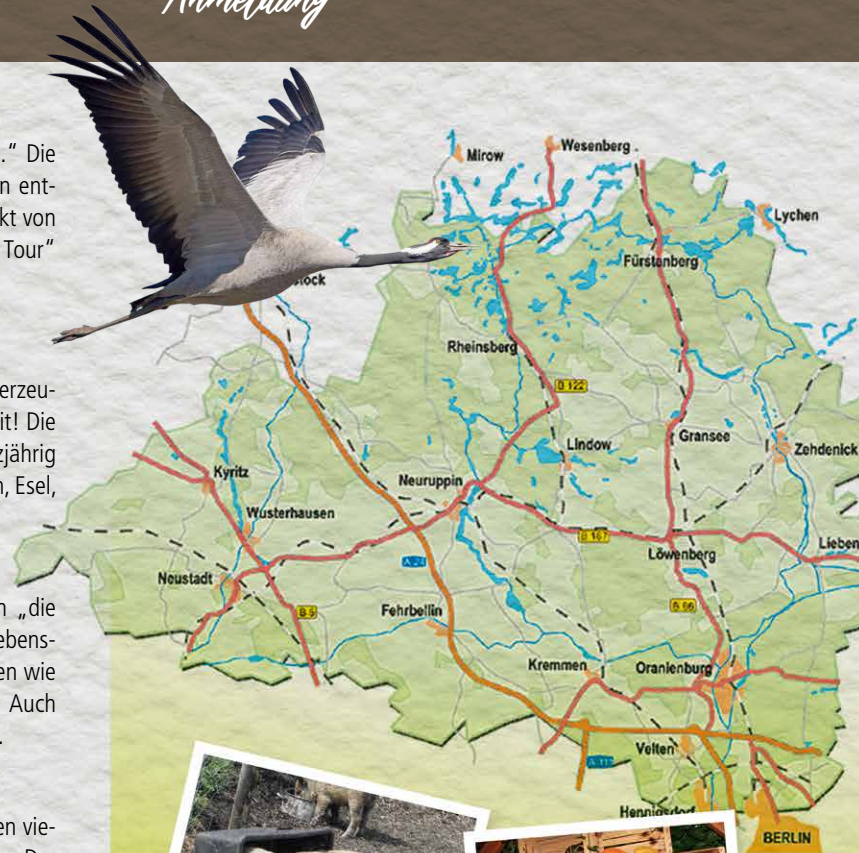
Stellen Sie in der weltweit kleinsten EiZ-Manufaktur ihre eigene Speiseeis-Kreation zusammen – ganz gleich ob Sie klassisches Schokoladen- oder eher ein ausgefallenes Apfel-Chili-Eis bevorzugen.

Der Seehof - Rheinsberg

Das 1750 erbaute ehemalige Ackerbürgerhaus wurde mit viel Liebe zum Detail zu einem feinen, kleinen Landhotel ausgebaut. Lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der mehrfach ausgezeichneten Küche nach Herzenslust verwöhnen.

Preussenquelle - Rheinsberg

„Wasser ist Leben, ist Genuss, ist pures Vergnügen und die reine Natur.“ Erfahren Sie bei einer Betriebsführung, wie das Preußen-Wasser direkt am Quellort abgefüllt und wie bei der Weiterverarbeitung konsequent auf regenerative Energien gesetzt wird.



ORP GmbH
Wittstocker Allee 151, 16816 Neuruppin

Anmeldung unter:
Tel. 03391 / 400 617

Anmeldung unter:
www.ruppiner-geniesstour.de
E-Mail: u.rott@orp-busse.de

Mit freundlicher Unterstützung der **Märkische Allgemeine**

Ruppiner Genießer Tour

Mit dem Bus über's Ruppiner Land



ORP Ostprignitz-Ruppiner
Personennahverkehrsgesellschaft mbH

Wo das gute Essen wächst

Immer mehr Menschen wollen genauer wissen, was sie essen und trinken. Was steckt drin? Wie entsteht es? Wo kommt es her? Und immer mehr sagen: Je kürzer die Wege, desto besser. Denn Nähe bedeutet mehr Frische, weniger Transportaufwand und die Möglichkeit, selbst nachzuschauen, wie Pflanzen und Tiere heran wachsen und daraus Nahrungsmittel gemacht werden.

Die Ruppiner Genießer Tour ist die beste Gelegenheit, die Schönheit der stillen, weiten Landschaft mit dem Genuss hervorragender regionaler Nahrungsmittel zu verbinden.

Wir bieten sachkundige Führungen, schmackhafte Kostproben und die Möglichkeit, in den jeweiligen Hofläden einzukaufen. Die zumeist kleinen Familienbetriebe produzieren keine Massenware und freuen sich über Ihren Besuch.

Mit der Ruppiner Genießer Tour geht es im Kleinbus (max. 20 Personen) in das Luchgebiet rund um das Storchendorf Linum oder durch die Ruppiner Schweiz nach Rheinsberg, historisch bekannt durch Friedrich den Großen, der hier im Schloß als Kronprinz die glücklichsten Jahre seines Lebens verbrachte.

Zur Stärkung erwartet uns im „Kleinen Haus“ in Linum oder im Hotel Seehof in Rheinsberg ein Essen aus frischen regionalen Zutaten.



Ruppiner Genießer Tour



Auf Anfrage, ganz nach Ihren Wünschen mit ortskundiger Reisebegleitung im Landkreis Ostprignitz-Ruppin möglich.

„Unterwegs im Ruppiner Land“**

Rheinsberg	Preussenquelle Eiszauberei Brasch Schloss Rheinsberg Hotel Seehof Marmelo
Rohrlack Walsleben	Bäckerei Vollkern Sunna Alpakas

Teilnehmer:
mind. 4 Pers., Gruppen
bis max. 20 Personen

„In der Weite des Luchs“**

Hakenberg Kuhhorst Karolinenhof Linumhorst Linum	Hakenberger Fleisch GmbH, Siegessäule Ökohof Kuhhorst Ziegenkäserei und Wiesencafé Luchwirtschaft Rixmanns Hof Restaurant Kleines Haus Station Storchenschmiede Linumer Landhof Mosterei Gut Hesterberg
Lichtenberg	Gut Hesterberg

Preis: € 55,-/Person (inkl. Kostproben, excl. Mittagessen)
Für eine Tagestour mit 5 Stationen sollten Sie ca. 7 Std. einplanen.

**Sie vereinbaren mit uns bis zu 5 Stationen nach Ihren individuellen Wünschen

Bäckerei Vollkern - Rohrlack

In das Brot wird bei VOLLKERN die Idylle des Landes Brandenburg eingebunden: In traditioneller Handarbeit, erdverbunden, gesund, aus erlesenen Bio-Zutaten und in bester Demeter-Qualität. Auf dem Lindenhof in Rohrlack können Sie sehen, wie uriges Vollkornbrot, Brötchen, Kuchen oder die glutenfreien Backwaren entstehen, die Sie direkt im Hofladen bei einem Café genießen können.

Hakenberger Fleisch GmbH - Hakenberg

Hier wurde Fleisch schon im „dry aged“-Verfahren veredelt als hierzulande noch kaum jemand darüber sprach. Nicht umsonst gehört die Hakenberger Fleisch GmbH zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands. Beim Betriebsrundgang erhalten Sie Einblicke in die Tierhaltung auf den Weiden im Naturschutzgebiet „Oberes Rhinluch“ und können den hofeigenen Laden besuchen.

Stationen



Sunna Alpakas - Walsleben

Familie Papenbrock züchtet Anden-Alpakas und verarbeitet ihre hochwertige Wolle in der eigenen Manufaktur. Der kleine Hofladen ist mit feinen Bett- und Strickwaren bestückt und das Wiesencafé im großen Familiengarten bei gutem Wetter an Wochenenden und Feiertagen jeweils ab 11 Uhr geöffnet. Zudem kann man sich jederzeit zum Weiderundgang oder zu einem Spaziergang mit gehalfterten Alpakas anmelden.

Gut Hesterberg - Lichtenberg

Der nach historischem Vorbild im Jahr 2001 errichtete Gutshof erinnert an das herrschaftliche Ambiente und die Arbeitsweise „aus guten alten Zeiten“. Hier gibt es alles aus einer Hand: „Von der Weide auf den Teller“ lautet dann auch das Motto von Gut Hesterberg. Rinder, Hühner, Gänse und Wild werden direkt in der hauseigenen Schlachtereier verarbeitet und im eigenen Restaurant angeboten. Ein Erlebnis für jeden Genießer!

Station Storchenschmiede - Linum

Im NABU-Naturschutzzentrum gibt es Ausstellungen zum Weißstorch, Kranich und anderen regionalen Tierarten sowie einen Ökogarten. Erleben Sie eines der storchreichsten Dörfer Deutschlands, das Teichland und die typische Niedermoorlandschaft des Rhinluchs. Im Herbst und Frühjahr rasten im Teichland zehntausende Wildgänse und Kraniche.

Rixmanns Hof - Linum

Im Familienbetrieb wird auf gut 15 ha Obst und Gemüse angebaut und in der eigenen Hofküche zu mehrfach ausgezeichneten Marmeladen, Gelees, Sirupen, Likören, Chutneys, Essigen und Ölen verarbeitet. Aus den mit Liebe ausgewählten traditionellen Rezepten entstehen hochwertige Produkte. Kosten und schmecken Sie die zahlreichen Spezialitäten und Besonderheiten und lassen Sie sich begeistern.

Mosterei Linumer Landhof - Linum

Seit Sommer 2011 sind die Türen des Linumer Landhofs für Gäste und Kunden geöffnet. Hier stehen die vielfältigen hauseigenen Direktsäfte und vor allem der sortenreine, naturtrübe Apfelsaft im Mittelpunkt. Zu besichtigen sind die Mosterei, eine Ladengalerie und natürlich der Hofladen.

Anmeldung unter 03391 / 400 617
www.ruppiner-genieSSERTour.de



Die ganze Vielfalt unserer regionalen Anbieter finden Sie hier:
einkaufen.reg-nordwestbrandenburg.de

