



Original Bauerngarten Manufaktur

Seit 2004 verarbeitet Familie Brenneiser in Ferdinandshof einheimische und exotische Kulturen zu innovativen und teils ausgefallenen Gemüse- und Kräuterkulturen in einer Schaumanufaktur. Auf Grundlage traditioneller Rezepte aus „Omas Küche“ und vieler eigener Kreationen werden in der Manufaktur Fruchtaufstriche, Chutney, Pesto, Curd, Senf und Aioli in Handarbeit hergestellt. Es werden ausschließlich frische und hochwertige Zutaten verwendet und auf weitere Zusatzstoffe wie künstliche Aromen, Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichtet. Durch die kurzen Wege vom Anbau regionaler Kulturen über die Veredlung bis zur Direktvermarktung wird eine hohe Qualität der Produkte gesichert. In der „gläsernen Produktion“ kann der Köchin über die Schulter geschaut werden, und kulinarische Köstlichkeiten in der Probierstube verkostet werden. Eine weitere Besonderheit ist der Geschenkservice mit Spezialitäten von regionalen Erzeugern.

Oryginalny ogród wiejski – Manufaktura

Od 2004 r. rodzina Brenneiser z Ferdinandshof przetwarza w manufakturze lokalne i egzotyczne rośliny w innowacyjne i niekiedy zaskakujące produkty. Bazując na starych, tradycyjnych przepisach z „babcięj kuchni” i wielu własnych kreacjach w ma-

nufakturze wytwarzane są ręcznie owocowe smarowidła, chutneye, pesto, twarogi, musztardy i ailloli. Używamy wyłącznie świeżych składników o wysokiej jakości i nie stosujemy żadnych innych dodatków, takich jak sztuczne aromaty, barwniki, wzmacniacze smaku i konserwanty. Krótka droga od miejsca uprawy regionalnych roślin do ich uszlachetnienia i bezpośredniej sprzedaży gwarantuje wysoką jakość produktów. W trakcie transparentnego procesu produkcyjnego zwiedzający mogą zaglądać kucharzom przez ramię. Kulinarynych przysmaków można skosztować w sali degustacyjnej. Szczególną atrakcją jest usługa pakowania prezentów ze specjalami od regionalnych producentów.

Blick in die Zukunft

Die Entwicklung vieler neuer kreativer und köstlicher Produkte wird fortgeführt, da der Verbraucher immer wieder für neue Geschmacksrichtungen offen ist.

Patrząc w przyszłość

W dalszym ciągu pracujemy nad wieloma nowymi, kreatywnymi i pysznymi produktami, ponieważ konsumenci są zawsze otwarci na nowe smaki.



Original Bauerngarten Manufaktur GbR

Familie Brenneiser
Dr.-Allende-Straße 35
17379 Ferdinandshof
+49 (0) 39778 282 94
bauerng.manufaktur@gmx.org
<https://bauerngartenmanufaktur.de/>

HAFFHUS UECKERMÜNDE



Haffhus Ueckermünde

Die Hotel- und Ferienanlage liegt direkt am Stettiner Haff und setzt voll auf Nachhaltigkeit: Hotel- und Wellnessbetrieb werden ausschließlich durch die eigene Strom- und Wärmeversorgung mit Solar, Wärmepumpen und Holz versorgt. Ausreichende Wärme- und Stromspeicher ermöglichen eine hundertprozentige Eigenversorgung. Bei seiner lokalen Energiewende nutzt das Haffhus die Möglichkeiten der Digitalisierung mit einer Energie-App zur Steuerung der Anlagen und für Infos für Mitarbeitende und Hotelgäste. Damit wurde das Haffhus Gewinner im Bundeswettbewerb „Firmenenergie 2019“. Die Haffhus GmbH setzt mit dem Verleih von E-Bikes, E-Rollern und künftig E-Autos und E-Booten auch in der Mobilität ein Zeichen.

Der eigene kleine Sandstrand mit Bootssteg und riesiger Liegewiese bietet natürlichen Raum für die Erholung. Für das Gesamtkonzept wurde das Haffhus mit dem Marketing Award 2020 „Leuchttürme der Tourismuswirtschaft“ ausgezeichnet. Nennenswert ist auch die Zertifizierung des TÜV Austria für das nachhaltige Engagement und die Einführung eines neuen Managementsystems.

Haffhus Ueckermünde

Kompleks hotelowo-wypoczynkowy położony jest bezpośrednio nad Zalewem Szczecińskim i całkowicie stawia na zrównoważony rozwój: hotel i spa zasilane są wyłącznie własną energią elektryczną i ciepłą pochodzącą z energii słonecznej, pomp ciepła i drewna. Wystarczające zasobniki ciepła i energii elektrycznej pozwalają na stuprocentową samowystarczalność. W ramach lokalnej transformacji energetycznej Haffhus wykorzystuje możliwości cyfryzacji za pomocą aplikacji energetycznej do sterowania oraz do podglądu dla pracowników i gości hotelowych. Dzięki temu Haffhus został zwycięzcą w federalnym konkursie „Energia Firm 2019”. Haffhus GmbH daje również przykład w zakresie mobilności poprzez wynajem e-rowerów, e-scooterów, a w przyszłości również e-samochodów i e-łodzi.

Własna niewielka, piaszczysta plaża z molo i rozległą murawą do opalania stwarza naturalną przestrzeń do wypoczynku. Za całościową koncepcję Haffhus otrzymał nagrodę Marketing Award 2020 „Latarnie morskie branży turystycznej”. Na uwagę zasługuje również certyfikacja przez TÜV Austria w zakresie zrównoważonego zaangażowania oraz wprowadzenie nowego systemu zarządzania.



Haffhus GmbH

Geschäftsführer:
Ricardo Joerges, Nicole Winkler
Dorfstraße 36
17373 Seebad Ueckermünde
+49 (0) 39771 537-0
info@haffhus.de
www.haffhus.de

GUTSBRENNEREI ZINZOW



Gutsbrennerei Zinzow

Die Brennerei ist das markanteste Wirtschaftsgebäude der Gutsanlage in Zinzow. Die historische Gutsanlage umfasst neben dem Gutshaus mehrere ehemalige Wirtschaftsgebäude sowie einen 14 Hektar großen, denkmalgeschützten Englischen Landschaftsgarten.

Die Brennerei stammt aus der Mitte des 19. Jahrhunderts und stellt hochwertige Edelbrände, Geiste und Liköre her. Auch die übrigen historischen Wirtschaftsgebäude wurden umfassend saniert. Im ehemaligen Wagenpferdestall sind wieder Pferde untergebracht, der Arbeitspferdestall bietet eine außergewöhnliche Kulisse für Veranstaltungen wie etwa die regelmäßig stattfindenden Frühjahrs- und Herbstmärkte für regionale Waren. In der Brennerei werden ganzjährig Wollwaren der Rasse „Rauwolliges Pommernschaf“ aus eigener Erzeugung verkauft. Der landwirtschaftliche Betrieb übernimmt Aufgaben der großflächigen Landschaftspflege und ökologische Gebietsbetreuung.



Gorzelnia Zinzow

Gorzelnia jest najbardziej charakterystycznym budynkiem gospodarczym w majątku Zinzow. Poza dworkiem do historycznej posiadłości na-

leży kilka dawnych budynków gospodarczych oraz objęty ochroną konserwatorską 14-hektarowy angielski ogród krajobrazowy. Gorzelnia pochodzi z połowy XIX wieku i produkuje wysokiej jakości szlachetne destylaty (brandy, geist) oraz likiery. Pozostałe zabytkowe budynki gospodarcze zostały również gruntownie odrestaurowane. W dawnej wozowni ponownie umieszczono konie, a dawna stajnia stanowi wyjątkowe tło dla imprez, takich jak odbywające się regularnie wiosną i jesienią targi produktów regionalnych. W gorzelnii przez cały rok sprzedawane są wyroby z wełny owiec długowłnistej rasy „owca pomorska” własnej produkcji. Gospodarstwo podejmuje się zadań związanych z wielkopowierzchniową ochroną krajobrazu i zarządzaniem obszarami ekologicznymi.



Gutsbrennerei Schloss Zinzow

Annegret Vielhaber
Zinzow 61
17392 Boldekow
+49 (0) 39722 227 86
+49 (0) 39722 291 900
info@gutsbrennerei-zinzow.de
www.laden.edel-destillate.de

HOF SCHWARZE SCHAFE



Hof Schwarze Schafe

Der Hof verfügt über insgesamt 70 Hektar Grün- und Ackerland, etwa 80 Muttertiere der Rasse Ostfriesisches Milchschaaf (Herdbuchzucht) sowie eine Schweinehaltung. In der Hofkäserei wird die Schafmilch zu acht verschiedenen Käsesorten verarbeitet. In der Hofbäckerei wird zum größten Teil regional erzeugtes Getreide (Dinkel, Weizen und Roggen) in der eigenen Mühle gemahlen und in einem Steinofen mit Holzfeuerung zu sieben verschiedenen Brotsorten verbacken. Fleischprodukte von Schaf, Lamm und Schwein werden in Lohnarbeit von einer Biofleischerei verarbeitet. Wollprodukte aus der Schafwolle werden ebenfalls im Auftrag produziert.

2008 wurde vor Ort ein neuer Schafstall gebaut und mit einer Photovoltaik-Anlage versehen.

Der Hof ist Lehrbetrieb für die „Freie Ausbildung Landwirtschaft“ der bäuerlichen Gesellschaft Nordwestdeutschland sowie Praktikumsbetrieb für Landbau. Seit 2011 gibt es eine Beteiligung der Konsumenten am Hof, indem die Solidaritäts- und Gemeinschaftsprinzipien der „CSA“ (Community Supported Agriculture) und „SoLaWi“ (Solidarische Landwirtschaft) angewandt und gelebt werden.

Gospodarstwo Czarne Owce

Gospodarstwo posiada łącznie 70 hektarów użytków zielonych i gruntów ornych, około 80 matek owiec mlecznych rasy wschodniofryzyskiej (hodowla czystorasowa) oraz hodowlę trzody chlewnej. W mieszczącej się przy gospodarstwie serowni mleko owiec przetwarzane jest na osiem różnych rodzajów sera. We własnej piekarni z ze zbóż pochodzących głównie z produkcji regionalnej (orkisz, pszenica i żyto), które są mielone we własnym młynie, w kamiennym piecu opalanym drewnem wypiekanych jest siedem różnych rodzajów chleba. Produkty mięsne z owiec, jagniąt i wieprzowiny są wytwarzane są na zlecenie w ekologicznej masarni. Również na zlecenie produkowane są wyroby z owczej wełny. W 2008 roku wybudowano tu nową owczarnię wyposażoną w instalację fotowoltaiczną. Gospodarstwo jest placówką dydaktyczną w ramach „Niezależnego kształcenia rolniczego“ Północno-Zachodniego Niemieckiego Towarzystwa Rolniczego, jak również miejscem odbywania praktyk rolniczych. Od 2011 roku konsumenci mają możliwość włączenia się w życie gospodarstwa poprzez stosowanie zasad solidarności i wspólnoty „CSA“ – Community Supported Agriculture oraz „SoLaWi“ – Rolnictwo Solidarne.



Hof Schwarze Schafe

Claudia Pupke und Ines Wolf
Dorfstrasse 5
17440 Wangelkow
+49 (0) 38374 822 45
info@hof-schwarze-schafe.de
www.hof-schwarze-schafe.de

Blick in die Zukunft

Zusammenarbeit mit dem Verein zur Förderung der solidarischen Lebensgestaltung SoLe e.V. an der Umsetzung unseres gemeinsamen Projektes Lehrhof „Hof Schwarze Schafe“.

Patrząc w przyszłość

Współpraca ze Stowarzyszeniem Wspierania Solidarnego Życia SoLe e.V. przy realizacji naszego wspólnego projektu Gospodarstwo Dydaktyczne „Gospodarstwo Czarne Owce“.





Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen

Die würdevolle Aufzucht der Tiere, das Futter aus eigenem Anbau, der natürliche Lebensraum, die Schlachtung vor Ort und die meisterliche Verarbeitung sowie strenge Kontrollen garantieren eine hohe Qualität von Fleischprodukten. Die Rinder werden artgerecht gehalten und haben viel Zeit zum Wachsen.

Ohne Stress und Hektik erfolgt die Schlachtung direkt vor Ort in der Gourmet Manufaktur. Das Tierwohl steht an erster Stelle. Das Klepelshagener Wild, das Rothirsche, Rehe und Schwarzwild umfasst, lebt hier, wie es seiner Natur entspricht: frei in ihren natürlichen Lebensräumen ohne Gatter auf über 1000 ha Wildtierland. Wild ist hier wirklich Wild. Die Grünland- und Waldflächen bieten ausreichend gute Nahrung, Ruhe zum Äsen und Schutzzeiten während der Jagdzeit.

Manufaktura Smakosza Klepelshagen

Hodowla zwierząt z poszanowaniem ich godności, pasza z własnej uprawy, naturalne środowisko, ubój na miejscu i mistrzowska obróbka oraz surowe kontrole to gwarancja wysokiej jakości. Bydło jest utrzymywane z zachowaniem właściwych dla gatunku warunków i ma dużo czasu na wzrost.

Ubój odbywa się bez stresu i pośpiechu bezpośrednio na miejscu w Manufakturze.

Dobrostan zwierząt jest najwyższym priorytetem. Dziczyzna z Klepelshagen, jelenie, sarny i dziki żyją tu tak, jak powinny: swobodnie w swoich naturalnych siedliskach bez bram na ponad 1000 hektarach terenów będących do ich dyspozycji. Dzika zwierzyna jest tu naprawdę dzika. Tereny zielone i kompleksy leśne oferują wystarczającą ilość dobrego pożywienia, spokój i ciszę podczas żerowania oraz strefy chronione podczas polowań.

Blick in die Zukunft

Ein nachhaltiges Handeln und Arbeiten im Einklang mit der Umwelt und den Menschen ist hier selbstverständlich. Künftig sollen nur ca. 1–3 Rinder pro Woche geschlachtet und verarbeitet werden. Wünschenswert ist ein verändertes Konsumverhalten mit hoher Wertschätzung gegenüber Regionalität, Qualität und Tierwohl.



Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen GmbH

Klepelshagen 4
17335 Strasburg/Uckermark
Ansprechpartner: Frerk Hager
+49 (0) 39753 258 84
www.gmgk.de
info@gmgk.de
Geschäftsführerin: Frau Alice Rethwisch
Geschäftsführer: Herr Oliver Kohrs

Patrząc w przyszłość

Zrównoważone działanie i praca w harmonii ze środowiskiem i ludźmi jest tutaj oczywistością. W przyszłości do uboju i przerobu będzie trafiać tylko około 1-3 sztuk bydła tygodniowo. Pożądana jest zmiana nawyków konsumentów, którym powinno zależeć na regionalności, jakości i dobrostanie zwierząt.



DOMY WAKACYJNE SIKORY HILL



Domy wakacyjne Sikory Hill

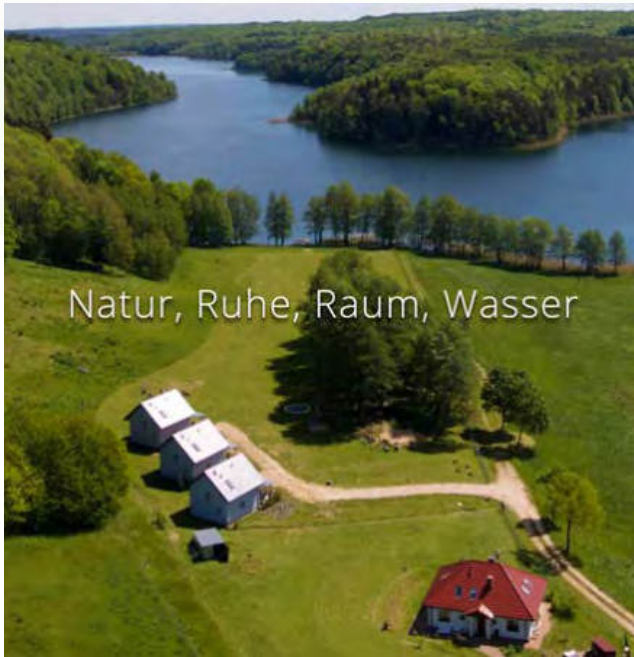
U podnóża wzgórza znajdują się trzy domy wypoczynkowe w konstrukcji energooszczędnej. Domy posiadają duży taras od strony południowej. Jezioro Komorze oddalone jest zaledwie o 100 metrów, małe miasteczko Czaplinek o 7 kilometrów. Gospodyni chętnie oprowadzi Państwa po okolicy i pokaże przyrodnicze skarby regionu. Do dyspozycji są mapy tras dla wycieczek pieszych i rowerowych. Sąsiedzi wypożyczają kajaki i łodzie wiosłowe. W pobliżu można również żeglować i jeździć konno.



Ferienhäuser Sikory Hill, Czaplinek

Am Fuße eines Hügels liegen drei Ferienhäuser in energieeffizienter Bauweise. Sie sind mit einer großen Terrasse im Süden ausgestattet. Der See Jezioro Komorze liegt etwa 100 m, die Kleinstadt Czaplinek 7 km entfernt. Die Gastgeberin führt gern in die nähere Umgebung und zeigt die Naturschätze der Region. Routenpläne zum Wandern und für Radtouren sind erhältlich.

Der Nachbar vermietet Kajaks, Ruderboote und einen Tennisplatz, auch Segeln und Reiten sind in der Nähe möglich.



Natur, Ruhe, Raum, Wasser



Sikory Hill

Sikory 69
78-550 Czaplinek, Polen
+48 531 866 977
info@sikoryhill.pl
www.sikoryhill.pl/de/
www.youtube.com/watch?v=m15s8oP2lg8



OŚRODEK REZERWAT WIELIN



Ośrodek Rezerwat Wielin

Nasz „Rezerwat” usytuowany jest w obrębie rezerwatów przyrody „Wieleń” oraz „Rzeka Grabowa”, które charakteryzują się szczególnym bogactwem flory i fauny. Rzeka Grabowa oraz 34 jeziora stanowią wspaniałe warunki do uprawiania sportów wodnych. Ten ogromny teren idealnie trafia w gusta miłośników przyrody. Liczne opisane trasy, zarówno dzikie, jak i oznakowane, dają możliwość poznania otoczenia przyrodniczego. Osoby interesujące się historią będą miały również okazję poznać szereg zabytków znajdujących się w tym rejonie. Ośrodek oferuje produkty z okolicznych gospodarstw i własnego ogrodu.

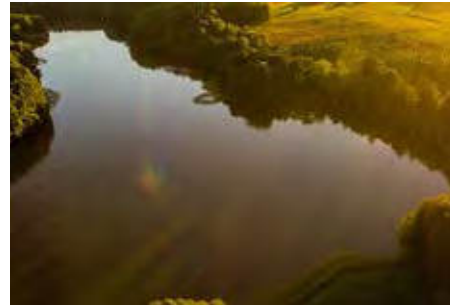


Ferienhaus Wielin im Rezerwat Wielin

Das Naturhäuschen liegt im Bereich der Naturschutzgebiete „Wieleń” und „Fluss Grabow”, die sich durch einen besonderen Reichtum an Flora und Fauna auszeichnen. Der Fluss Grabow und die umgebenen 34 Seen bieten optimale Bedingungen für Wassersportaktivitäten. Dieses riesige Stück Land trifft den Geschmack von Naturliebhabern. Dank zahlreicher Wanderwegen kann die Naturumgebung auf wilden oder beschilderten Wegen erkundet werden. Auch geschichtlich Interessierte kommen



durch die vielen Denkmäler der Region auf Ihre Kosten. Das Naturhäuschen bietet nachhaltige Produkte aus dem eigenen Garten an.



Rezerwat Wielin

Wielin 17a
76-010 Wielin, Polen
+48 530 067 723
rezerwat.wielin@gmail.com
www.de.ville-spa.pl/



DWOREK BIELIN



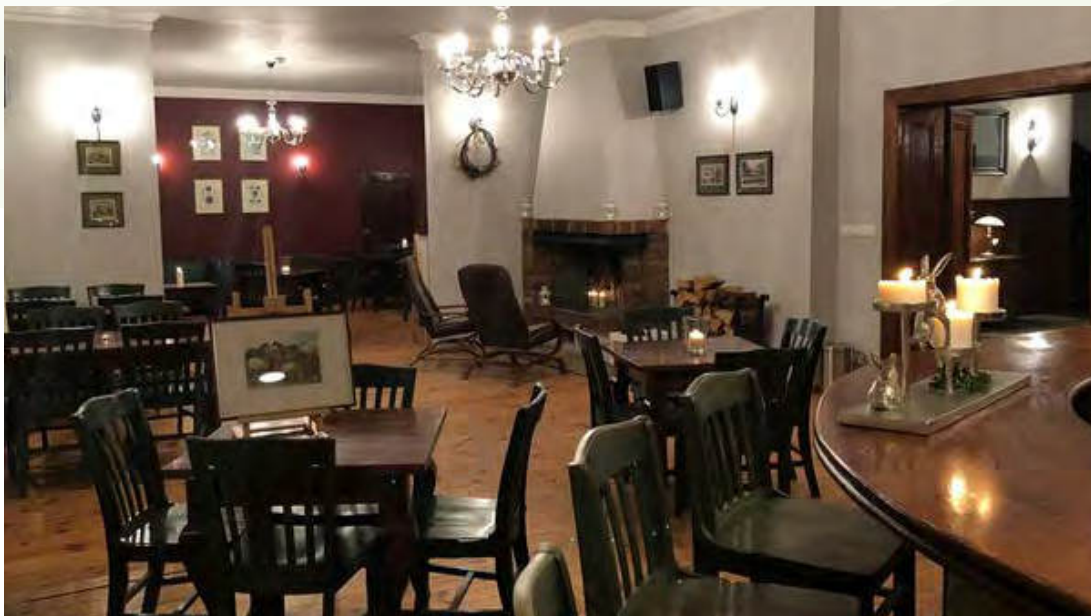
Dworek Bielin w pobliżu jeziora Morzycko w Moryniu

Dworek oferuje noclegi i jazdę konną. Goście mogą skorzystać z posiłków wegetariańskich i wegańskich. Dla tych, którzy kochają konie, czyste powietrze, ciszę, rozległe przestrzenie i dziką przyrodę Dworek Bielin jest idealnym wyborem. Ośrodek jeździecki jest położony przy granicy polsko-niemieckiej w województwie zachodniopomorskim i zaledwie 100 km od Berlina i zapraszamy na pobyty weekendowe, tygodniowe w czasie wakacji lub na dłużej. Jedno z najgłębszych jezior w Polsce, Jezioro Morzycko, znajduje się w odległości 7 km od Dworku Bielin.



Landhaus Bielin am Moryn See

Das Landhaus Bielin bietet Zimmervermietung und Reiten an. Die Gäste können vegetarische und vegane Kost erhalten. Wer Pferde, saubere Luft, Stille, weite Räume und wilde Natur liebt, für den ist das Landhaus Bielin der richtige Ort. Das Reitzentrum, nahe der polnisch-deutschen Grenze in der Woiwodschaft Westpommern gelegen und nur 100 km von Berlin entfernt, lädt zu Wochenendaufenthalten, Ferienwochen, oder auch für länger ein. Einer der tiefsten Seen Polens, der Moryn-See, befindet sich 7 km vom Landhaus Bielin entfernt.



Dworek Landhaus Bielin

Bielin 1
74-503 Moryń, Polen
Anna Ruchniak
+48 688 256 015
bielin@bielin.pl
www.bielin.pl





Dom Konopi

Rosnące zapotrzebowanie na wysokiej jakości produkty konopne bezpośrednio od producenta stało się inspiracją do założenia firmy Dom Konopi. Produkty dostarczane przez Dom Konopi pochodzą z upraw prowadzonych w gospodarstwie rodziny Domżałów, które istnieje od 1945 roku i przykładą ogromną wagę do jakości swoich produktów. Produkty Domżał dostarczane są bezpośrednio z pola do klienta, co zapewnia 100% jakości. Głównym przedmiotem działalności Domu Konopi są produkty konopne w postaci zdrowej i leczniczej żywności. Konopie uprawiane są w gospodarstwie bez użycia organizmów modyfikowanych genetycznie, pestycydów, herbicydów i fungicydów.

Hanfhaus Dom Konopi

Eine wachsende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Hanfprodukten direkt vom Erzeuger inspirierte die Gründung des Unternehmens Dom Konopi (Hanfhaus). Die von Dom Konopi gelieferten Produkte stammen aus Kulturen des seit 1945 bestehenden landwirtschaftlichen Betriebes der Familie Domżał, der größten Wert auf die Qualität seiner Erzeugnisse legt. Die Domżał-Produkte werden direkt vom Feld

zum Kunden geliefert, was eine 100%ige Qualität gewährleistet. Im Mittelpunkt des Hanfhauses Dom Konopi stehen Hanfprodukte in Form von gesunden und heilsamen Lebensmitteln. Der Hanf wird in dem bäuerlichen Betrieb ohne Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden angebaut.

Patrząc w przyszłość

Mamy nadzieję na dalsze uznanie ze strony opinii publicznej, które przeniesie nas na kolejny poziom w zakresie rozwoju marki i branży.

Blick in die Zukunft

Wir hoffen, dass wir weitere öffentliche Anerkennung erfahren, die uns bezüglich der Entwicklung unserer Marke und der gesamten Hanf-Branche auf die nächste Stufe heben werden.



Dom Konopi

Landwirtschaftsbetrieb Jakub Domżał
76-039, Biesiekierz 117
Gospodarstwo Rolne Jakub Domżał
kontakt@domkonopi.pl
www.domkonopi.pl





Tomasz Sadowski – „Cuda z Uła”

Nieopodal delty Odry, w pobliżu Stargardu na ziemi Pojezierza Choszczeńskiego trwa wieloletnia tradycja wytwarzania miodu. Sięga ona aż czasów średniowiecznych i jest to cud, którego ze smakiem możemy obecnie doświadczać poprzez wytwarzane produktów przez pszczelarza – Tomasza Sadowskiego. Przy stałej współpracy pszczół tworzy najwyższej jakości regionalne miody o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Tradycyjne miody, które znamy przez takie nazwy jak rzepakowy, lipowy, akacjowy, faceliowy, malinowy, nektarowo-spadziowy i wielokwiatowy dostarczane są przez najlepszych specjalistów kładących szczególny nacisk na jakość oferowanych produktów. Zdobywających słowa uznania nie tylko smakoszy miodu, ale także jury konkursów, w których czynnie biorą udział. Poznanie poprzez miody pozwala zaznajomić się z niebywałym smakiem autentycznego klimatu pojezierza Choszczeńskiego.

Sadowski - „Wunder aus Ula“

Unweit des Oderdeltas, in der Nähe von Stargard in der Seenplatte von Choszczno, gibt es eine lange Tradition der Honigproduktion. Sie geht bis ins Mittelalter zurück und es ist ein

Wunder, dass wir heute die Produkte des Imkers Tomasz Sadowski geschmacklich erleben können. In ständiger Zusammenarbeit mit den Bienen stellt er regionale Honige von höchster Qualität her, die in Geschmack und Aroma einzigartig sind. Die traditionellen Honige wie z.B. Raps, Linde, Akazie, Phacelia, Himbeere, Nektarhonigtau und Vielblütenhonig werden von Spezialisten ausgeliefert, die besonderen Wert auf die Qualität der angebotenen Produkte legen. Der Honig ist nicht nur bei Liebhabern anerkannt, sondern auch von Wettbewerb-Jurys. Es ist lohnenswert, diesen Honig der Choszcznoer Seenplatte mit seinem außergewöhnlichen Geschmack kennenzulernen.

Patrząc w przyszłość

Głównymi celami pasieki są edukacja wśród młodzieży o ważnej roli pszczoł oraz to, aby w diecie regionalnej na zawsze zagościła tradycja jedzenia miodów europejskich.



Pasieka „Cuda z Ula” Tomasz Sadowski

ul. 9 Maja 80/1
70-136 Szczecin, Polska
+48 503 054 012
sadowskitomasz@poczta.fm
www.facebook.com/prawdziwe.miody
sadowscy.szczecin

Blick in die Zukunft

Das Hauptziel der Imkerei ist es, junge Menschen über die wichtige Rolle der Bienen aufzuklären und dafür zu sorgen, dass die Tradition des Verzehrs von europäischem Honig einen konstanten Platz in der regionalen Ernährung findet.



TURYSTYKA KONNA BRZÓZKI



Turystyka konna i agroturystyka Brzózki

Podstawową działalnością Stajni Brzózki jest jazda konna. Na terenie ośrodka znajdują się dwie ujeżdżalnie, padoki piaszczyste i trawiaste i dużo lasu do przejażdżek. Istnieje możliwość zapewnienia zakwaterowania i żywienia. Nasze gospodarstwo agroturystyczne i stajnia znajdują się na malowniczych terenach Puszczy Wkrzańskiej. Powstały z miłości do koni, przyrody oraz spokojnej i pełnej uroku wsi Brzózki nieopodal Szczecina.

Na ponad 20 ha ziemi zajmujemy się wszystkim, co związane z końmi i jeździectwem. Dysponujemy nowoczesnym sprzętem a treningi jeździeckie odbywają się pod okiem wykwalifikowanych, doświadczonych instruktorów. Organizujemy letnie i zimowe wakacje w siodle na łonie natury.

Pferde- und Agrotourismus Nowe Warpno

Die Hauptaktivität des Reitercamps Nowe Warpno ist der Reitaufenthalt. Es gibt zwei Reithallen, Sand- und Graskoppeln, zwei Reitplätze und viel Wald für Ausritte in die Natur. Für Unterkunft und Verpflegung kann gesorgt werden.

Der Agrotourismushof und Reitstall befindet

sich in der malerischen Umgebung des Wkrzańska-Waldes und entstand aus Liebe zu Pferden, zur Natur und zum friedlichen und charmanten Dorf Brzózki in der Nähe von Stettin. Auf über 20 ha Land geht es um Pferde und Reitsport. Es gibt moderne Ausrüstungen und Reithallen. Die Ausbildung erfolgt durch qualifizierte und erfahrene Reitlehrer. Sommer- oder Winterferien können hier im Sattel inmitten der Natur verbracht werden.

Patrząc w przyszłość

W przyszłości planujemy rozszerzyć działalność dzięki utworzeniu klubu jeździeckiego.

Blick in die Zukunft

Die Aktivitäten sollen zukünftig weiter ausgebaut werden, indem ein Reitsportverein gegründet wird.



Stajnia Brzózki

Brzózki 30
72-022 Nowe Warpno, Polen
Maja Polikowska
+48 604 977 787
majka@stajnia.info.pl
<https://stajnia.info.pl>



GLAMPING PODGRODZIE



Glamping Podgrodzie

Glamping oznacza „ekskluzywny biwak“. Glamping Podgrodzie to prawdopodobnie pierwszy tego typu projekt nad brzegiem Zalewu Szczecińskiego, zlokalizowany w dzielnicy Nowego Warpna – Podgrodziu, rekreacyjnej i rybackiej osadzie na Półwyspie Grodzkim. Na miejscu oferujemy różne noclegi związane z naturą, takie jak mongolska jurta, indiańskie tipi czy futurystyczny namiot sferyczny. Istnieje również możliwość przywiezienia własnych namiotów. Można tu wypożyczyć rowery i kajaki.



Glamping Podgrodzie

Glamping bedeutet „exklusives Zelten“. Glamping Podgrodzie ist wahrscheinlich das erste Projekt dieser Art am Ufer des Stettiner Haffs, gelegen im Stadtteil Podgrodzie von Nowe Warpno, einer Erholungs- und Fischersiedlung auf der Halbinsel Grodzki.

Es gibt auf dem Gelände verschiedene naturverbundene Unterkünfte, wie eine mongolische Jurte, ein indianisches Tipi oder ein futuristisches Apartment.

Die Nutzung von mitgebrachten Zelten ist auch möglich. Verliehen werden zudem Fahrräder, Schwimmausrüstungen oder Kajaks.

Patrząc w przyszłość

Właściciel pragnie rozwinąć i utrwalić w Podgrodziu zrównoważoną turystykę dla miłośników przyrody.

Blick in die Zukunft

Der Inhaber möchte für Naturliebhaber einen nachhaltigen Tourismus in Podgrodzie stärken und etablieren.



Glamping Podgrodzie

ul. Podgrodzie 63
72-022 Nowe Warpno, Polen
+48 695 129 556
glampingpodgrodzie@gmail.com
www.glampingpodgrodzie.com
<https://youtu.be/UMmtmXWUykk>

SZCZECIŃSKI BAZAR SMAKOSZY



Szczeciński Bazar Smakoszy

Szczeciński Bazar jest najsmakowitszym wydarzeniem w regionie! Można tu kupić wiele zdrowych i ekologicznych produktów. Stoiska z rękodziełem oferują wspaniałe i oryginalne wyroby.

Bazar jest otwarty w każdą niedzielę od godziny 10 do 15 przy ulicy Chmielewskiego 18 w Szczecinie.

Bazar Szczecin mit Natur- und Kunsthandwerksprodukten

Der Stettiner Basar ist das köstlichste Ereignis in der Region!

Auf dem „Feinschmecker-Markt“ können viele gesunde und biologische Produkte gekauft werden. An Kunsthandwerkerständen werden wunderbare und originelle Produkte angeboten. Geöffnet ist der Basar jeden Sonntag von 10 bis 15 Uhr in der Chmielewskiego Straße 18 in Stettin.





Szczeciński Bazar Smakoszy

„Stettiner Feinschmecker-Markt“

OFF Marina

Ul. Chmielewskiego 18

70-028 Szczecin

+48 729 197 005

biuro@szczecinskibazarsmakoszy.pl

www.facebook.com/SzczecinskiBazarSmakoszy





Juchowo Farm

Projekt wsi, oparty na rolnictwie biodynamicznym na 1900 hektarach ziemi, rozwija się w modelowe gospodarstwo naukowo-dydaktyczne, zatrudniające obecnie 95 pracowników, które koncentruje się przede wszystkim na badaniach naukowych oraz wszelkich kwestiach związanych z rolnictwem biodynamicznym oraz na szkoleniu i dokształcaniu osób pracujących w gospodarstwach biodynamicznych oraz w dziedzinie edukacji ekologicznej. Juchowo Farm oferuje liczne projekty edukacyjne i tematyczne w ramach edukacji pozaszkolnej dzieci i młodzieży oraz organizuje warsztaty rehabilitacji zawodowej dla osób niepełnosprawnych. Uczniowie i studenci mają możliwość odbycia u nas praktyk. Obszary działalności: rolnictwo biodynamiczne, edukacja i pedagogika, badania naukowe, ochrona środowiska, warsztaty dla osób niepełnosprawnych oraz Centrum Spotkań Kulturalno-Szkoleniowych.

Fundacja Juchowo – Kulturstätte auf dem Lande

Die Idee des Dorfprojektes auf Grundlage des biologisch-dynamischen Landbaus geht auf einen Vortragszyklus zurück, den der Anthroposoph Rudolf Steiner 1924 auf dem Gut

Koberwitz bei Breslau (Polen) gehalten hat. Dem biologisch-dynamischen Landbau wohnt ein Kulturimpuls von großer Tragweite inne, der auf die Belebung und Gesundung der Erde sowie des sozialen Lebens im Sinne der Dreigliederung des sozialen Organismus ausgerichtet ist. Daraus formt sich das Leitbild des Dorfprojektes. Bereiche:

Biologisch-dynamische Landwirtschaft, Bildung, Pädagogik und Forschung, Umweltschutz, Werkstatt für behinderte Menschen
Begegnungszentrum „Kulturscheune“

Blick in die Zukunft

Perspektivisch soll sich das Großprojekt zu einem Muster-, Lehr- und Lernbetrieb für Mittel- und Osteuropa entwickeln.

Patrząc w przyszłość

Perspektywicznie z projektu ma powstać wzorcowe gospodarstwo naukowo-badawcze na całą Europę Środkowowschodnią.



Fundacja im. Stanisława Kartowskiego

Juchowo 54 A, 78-446 Silnowo

Spółka Rolnicza Juchowo Sp. z o.o.

Juchowo 54 A, 78-446 Silnowo

info@juchowo.org

+48 943 753 821

www.juchowo.org



Pracownia artystycznych tortów i czekolady „Creme&mus” Jowita Wieczorek, Świnoujście

Jowita Wieczorek mieszka we wsi koło Kamienia Pomorskiego. Projektowaniem słodczy zajmuje się od wielu lat, przy czym ważne są dla niej 3 rzeczy: smak, wygląd i naturalne, ekologiczne produkty. Nowy projekt zaczyna się od zakupu ekologicznych produktów od jej sąsiadów i przetwarzania ich poprzez zamrażanie lub konserwowanie. Świadomość klientów na temat „naturalności” żywności wzrosła, więc otworzyła własną pracownię w Świnoujściu. Tutaj oferuje swoje wyroby hotelom i pensjonatom na całej wyspie Uznam po obu stronach granicy polsko-niemieckiej.

„creme&mus“ Jowita Wieczorek, Swinemünde

Jowita Wieczorek wohnt in einem Dorf bei Bad Cammin. Seit vielen Jahren beschäftigt sie sich mit der Gestaltung von Süßigkeiten, dabei sind 3 Dinge für sie wichtig: Geschmack, Aussehen und natürliche ökologische Produkte. Ein neues Projekt beginnt mit dem Kauf von ökologischen Produkten bei ihren Nachbarn und deren Verarbeitung durch Einfrieren oder Einwecken. Das Bewusstsein der Kunden

für die „Natürlichkeit“ von Lebensmitteln ist gestiegen, deshalb eröffnete sie ein eigenes Süßigkeiten-Atelier in Swinemünde. Hier möchte sie die Produkte den Hotels und Pensionen auf der ganzen Insel Usedom beiderseits der deutsch-polnischen Grenze anbieten.



Jowita Wieczorek

Świnoujściu ul. Barlickiego 4
tylko ten adres jeszcze nie działa
+48 667 974 103
gep_art@pro.onet.pl



Rolnictwo ekologiczne Maria Szczebleska, Stepnica

W gminie Stepnica, bezpośrednio nad południowo-wschodnim brzegiem Zalewu Szczecińskiego Maria Szczebleska od wielu lat prowadzi gospodarstwo ekologiczne o zróżnicowanym profilu. Hodując krowy mleczne produkuje ekologiczne mleko, choć w tym momencie bez kosztownej certyfikacji. Mając duże doświadczenie Maria z miłością i szczególną empatią poświęca się swoim koniom i rozwija na ich bazie ofertę agroturystyczną. Na szczególną uwagę zasługuje jej praca hipoterapeutki na rzecz osób niepełnosprawnych.



Ökolandbau Maria Szczebleska, Stepnica

In der Gemeinde Stepnica direkt am südöstlichen Ufer des Stettiner Haffs betreibt Maria Szczebleska seit vielen Jahren eine ökologische Landwirtschaft mit verschiedenen Schwerpunkten. Mit der Haltung von Milchkühen erzeugt sie Biomilch, wenn auch inzwischen ohne kostspielige Zertifizierung. Mit viel Erfahrung, Liebe und besonderem Einfühlungsvermögen widmet sich Maria ihren Pferden und entwickelt daraus ein agrotouristisches Angebot. Hervorzuheben ist ihre Arbeit

für Menschen mit Handicap als Hippotherapeutin.

Patrząc w przyszłość

Nadal prowadzimy aktywną kampanię na rzecz dobrostanu zwierząt, przeciwko dużym farmom zwierzęcym i hodowla fabryczna.

Blick in die Zukunft

Wir setzen uns weiter aktiv für das Tierwohl, gegen große Tierfarmen und Massentierhaltung ein.



Maria Szczeblewska

<https://pl-pl.facebook.com/maria.szczeblewska.9/>



Oder Delta Safaris, Stepnica

Iwona Krępic i Reginald Ścieżka wraz z Jonataniem Rauhutem i Arturem Furdyną tworzą trzon zespołu przewodników przyrody z Oder Delta Safaris. Z bazy Kopice, położonej bezpośrednio nad Zalewem Szczecińskim, firma oferuje uczestnikom safari autentyczne i ekscytujące przeżycia przyrodnicze. Szczególny nacisk kładzie się na świadome i pełne szacunku podejście do przyrody, z nastawieniem na jej uważną eksplorację. Przez cały rok zainteresowani mogą skorzystać z zakwaterowania, odpocząć, zabawić się i wziąć udział w spotkaniach towarzyskich połączonych z fantastycznymi wycieczkami w naturalną dzikość wybrzeża Zalewu. Oferta przygody i radości z obcowania z przyrodą jest ściśle związana z celami ochrony przyrody.

Oder Delta Safaris, Stepnica

Iwona Krępic und Reginald Ścieżka bilden gemeinsam mit Jonathan Rauhut und Artur Furdyna das Kernteam der Nature Guides von Oder Delta Safaris. Vom Basislager Kopice aus, direkt am Stettiner Haff gelegen, bietet das Unternehmen ihren Safariteilnehmern ein authentisches und aufregendes Naturerlebnis. Dabei wird besonderer

Wert auf den bewussten und respektvollen Umgang mit der Natur gelegt. Deren behutsame Erkundung steht im Mittelpunkt. Ganzjährig werden Unterkünfte, Erholung, Spiel und Geselligkeit angeboten, mit fantastischen Exkursionen in die natürliche Wildnis der Haffküste.

Das Angebot an Abenteuer und Naturfreude ist eng mit den Zielen des Naturschutzes verbunden.

Patrząc w przyszłość

Przewodnicy przyrody z Oder Delta Safaris dzięki wspólnej pracy z naukowcami aktywnie wspierają wszechstronne działania na rzecz ochrony przyrody w regionie.

Blick in die Zukunft

Die Naturführer von Oder Delta Safaris unterstützen durch ihre Tätigkeit im Verbund mit Wissenschaftlern aktiv die umfangreichen Bemühungen zum Schutz der Natur in der Region.



Oder Delta Safaris

Iwona Krępic
Reginald Ściezka
Kopice 16,
72-112 Stepnica, Poland
+48 661 435 166
oderdeltasafaris@gmail.com
www.oderdeltasafaris.com



Pan Czosnek „MR CZOSNEK”

Czarny czosnek produkcji Pan Czosnek „Mr Garlic” jest to wyjątkowy produkt który to już na wstępie intryguje swoim niepowtarzalnym wyglądem i delikatnym karmelowym aromatem Miłośnicy nowych smaków a przede wszystkim zdrowej kuchni znajda w nim mnóstwo niezbędnych minerałów i witamin oraz czystych, skondensowanych nut smakowych. Dedykowany jest do całej gamy różnorodnych potraw i stanowi subtelną bazę smakową. Spożywany bez żadnych dodatków wydatnie witalizuje nasze ciało, przyczyniając się w utrzymaniu równowagi zdrowia. Idealnie współgra z innymi produktami kuchni naszego regionu a także stanowi jakościowy wykładnik produktów tworzonych z wielką pasją i cierpliwością.

Herr Knoblauch

Der schwarze Knoblauch von Mr. Garlic ist ein einzigartiges Produkt, das von Anfang an durch sein ganz besonderes Aussehen und sein zartes Karamellaroma besticht. Liebhaber von neuen Geschmacksrichtungen und vor allem von gesunder Küche finden in ihm eine Fülle von wichtigen Mineralien und Vitaminen sowie reine und kräftige Geschmacksnoten. Er eignet sich für eine Vielzahl von Gerichten

und bietet eine raffinierte Geschmacksbasis. Dabei belebt er den Organismus und trägt zur Erhaltung eines gesunden Gleichgewichts bei. Er harmonisiert perfekt mit den anderen Produkten der regionalen Küche und ist ein Qualitätsmerkmal für Produkte, die mit viel Leidenschaft und Geduld hergestellt werden.

Patrząc w przyszłość

Głównym marzeniem jest stworzenie książki kucharskiej z produktami regionalnymi, gdzie głównym bohaterem będzie pan czosnek. dbanie o zdrowie społeczeństwa

Blick in die Zukunft

Der größte Traum ist es, ein Kochbuch mit regionalen Produkten zu erstellen, in dem Herr Knoblauch die Hauptrolle spielen und sich um die Gesundheit der Bevölkerung kümmern wird.



Pan Czosnek „Mr Garlic”

Kucharczyk Krzysztof
+48 603933260
Krisskucharczyk@gmail.com
www.facebook.com/
CzarnyczosnekPanczosnek



Gospodarstwo Ekologiczne „Sedina”

Inspiracją Gospodarstwa Ekologicznego „Sedina” jest mityczna postać, symbol dobrego rozwoju wraz z odważnym patrzeniem w dal. Znak SEDINY gwarantował wysoką jakość produktu i miała za zadanie ściągnąć do miasta turystów tak, jak podobnie postępują ludzie powiązani z gospodarstwem. Uprawa owoców i warzyw to ich ogromna pasja. Potwierdzeniem tego są kilkunastokrotnie zdobyte nagrody w wielu konkursach, w tym w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Certyfikowane produkty są wytwarzane z ekologicznych surowców i tradycyjnymi metodami. Skupienie się wokół przetwórstwa róży faldzistolistnej, która powszechnie występuje w stanie naturalnym w regionie Pomorza Zachodniego, a jej uprawa przyczyniła się do rozwoju gospodarstwa „Sedina”. Prawdziwym złotym medalem są wszelkie produkty skupione wokół róży, pomidorów i dyń, takich jak konfitury z płatków i owoców róży, naturalne soki, syropy i dżemy – a to jedynie część bogatego asortymentu gospodarstwa, w którego skład wchodzi także wyroby z pomidorów i dyń. Wytwarzane produkty bardzo silnie bazują na tradycji, a podstawa produkcji są stare, domowe przepisy. Wszystkie przetwory wykonywane są ręcznie z własnych surowców.

Ökohof „Sedina“

Der Bio-Bauernhof „Sedina“ ist von einer mythischen Figur inspiriert, einem Symbol für eine gute Entwicklung und eine mutige Einstellung. Das SEDINA-Siegel garantiert ein hochwertiges Produkt und soll Touristen in die Stadt locken, ebenso wie mit dem Betrieb verbundene Menschen. Der mit Leidenschaft betriebene Anbau von Obst und Gemüse wurde mehrfach durch Preise bei Wettbewerben ausgezeichnet, darunter auch beim Wettbewerb „Unser kulinarisches Erbe“. Die zertifizierten Produkte werden aus biologischen Rohstoffen und nach traditionellen Methoden hergestellt. Der Schwerpunkt liegt auf der Verarbeitung der in der Region Westpommern weit verbreiteten Kartoffel-Rose, deren Anbau zur Entwicklung des Betriebs „Sedina“ beigetragen hat. Das reichhaltige Sortiment des Bauernhofes umfasst Produkte rund um die Rose, die Tomate und den Kürbis. Dazu zählen z. B. Eingemachtes aus Rosenblättern und -früchten, natürliche Säfte, Sirupe und Konfitüren. Die Produkte werden sehr traditionsbewusst hergestellt, wobei alte Hausrezepte die Grundlage dafür bilden. Alle Konfitüren werden von Hand aus den eigenen Rohstoffen hergestellt.



Gospodarstwo Ekologiczne „Sedina”

B.R. Jaszczowscy
73-115 Dolice
+48 604 788 385
brjaszczowscy@poczta.onet.pl
www.facebook.com/GospodarstwoEkologiczneSedinaJaszczowscy

STOWARZYSZENIE NA RZECZ



Stowarzyszenie na Rzecz Wybrzeża i Park Natury Zalewu Szczecińskiego

Stowarzyszenie na Rzecz Wybrzeża jest organizacją pozarządową utworzoną w 1996 roku, która finansuje swoje cele, którymi są aktywna ochrona przyrody na cennych przyrodniczo nadzalewowych obszarach wodno-błotnych, edukacja przyrodnicza i ekologiczna oraz forum zrównoważonego rozwoju, pracując społecznie jak również poprzez własną działalność rolniczą. Stowarzyszenie posiada 1.000 ha łąk i pastwisk położonych na wybrzeżu Zalewu Szczecińskiego. Uznając, że szansą na odzyskanie walorów krajobrazowych i bioróżnorodności jest powrót do tradycyjnych metod gospodarowania: koszenia i wypasu, Stowarzyszenie wprowadziło Koniki Polskie, których dziko żyjące stada liczą 150 sztuk i są obecnie najliczniejsze w Polsce, oraz krowy wywodzące się bezpośrednio od legendarnego tura rasy Scottish Highland, których stado liczy 100 sztuk. Zwierzęta stanowią ważną podstawę ekonomiczną stowarzyszenia. Dzięki ekstensywnemu wypasowi na łąki zalewowe powracają cenne gatunki ptaków, m.in. czajki, rycyki, krwawodzioby i derkacze. Stowarzyszenie prowadzi na miejscu zajęcia edukacyjne dla dzieci, młodzieży i dorosłych, podczas których eksperci ze stowarzyszenia przekazują rzetelną wiedzę na temat przyrody i ekologii.

Küstenvereinigung

Die Küstenvereinigung ist eine 1996 gegründete Nichtregierungsorganisation, welche ihre Ziele, den aktiven Naturschutz in den wertvollen küstennahen Feuchtgebieten, die Umwelt- und Naturerziehung sowie ein Forum für nachhaltigen Entwicklung, im Ehrenamt, aber auch durch eine eigene landwirtschaftliche Tätigkeit finanziert. Der Verein besitzt 1.000 ha Wiesen und Weiden an der Küste des Stettiner Haffs. Mit traditionellen Bewirtschaftungsmethoden wie Mähen und Weiden wird die Landschaft und deren biologische Vielfalt erhalten. Die ca. 150 wildlebenden polnischen Konik-Pferde bilden die derzeit größte Herde Polens. Auch die Herde der schottischen Hochlandrinder, die direkt vom legendären Auerochsen abstammen, ist mit ca. 100 Tieren gut bestückt. Durch die extensive Beweidung kehren wertvolle Vogelarten, darunter Kiebitze, Stieglitze, Rotschenkel und Wachtelkönige auf die Haffwiesen zurück. Die Küstenvereinigung führt vor Ort pädagogische Aktivitäten für Kinder, Jugendliche und Erwachsene durch, bei denen Experten des Vereins fundiertes Wissen über Natur und Ökologie vermitteln. Seit Beginn seines Bestehens arbeitet die Küstenvereinigung sehr eng mit in-

und ausländischen Partnern zusammen.

Patrząc w przyszłość

Istniejąca od początku ścisła współpraca Stowarzyszenia na Rzecz Wybrzeża z partnerami krajowymi i zagranicznymi będzie w przyszłości rozbudowywana.

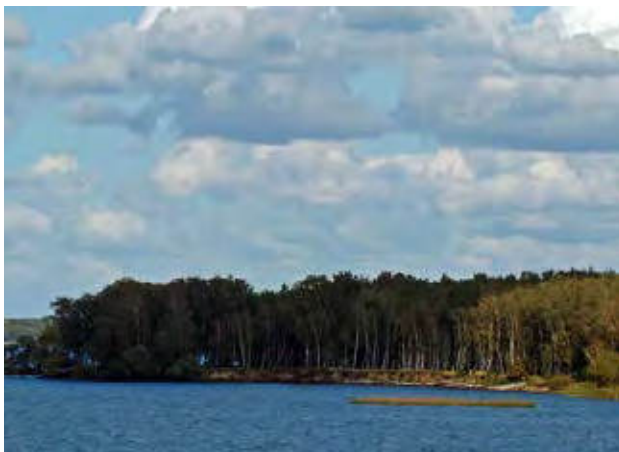
Blick in die Zukunft

Die seit Beginn bestehende enge Zusammenarbeit zwischen der Küstenvereinigung und in- und ausländischen Partnern wird zukünftig erweitert.



Stowarzyszenie na Rzecz Wybrzeża

Przyjaciół Żołnierza 55/43
71-670 Szczecin
dr Kazimierz Rabski
+48 501 55 89 87
dr Małgorzata Torbé
+48 507 04 30 36
stowarzyszenienarzecwybrzeza@gmail.com
<http://narzecwybrzeza.eu>



Stepnicka Organizacja Turystyczna

„Stepnicka Organizacja Turystyczna (SOT)” to sieć lokalnych przedsiębiorstw sektora turystycznego założona w 2011 roku. Jako część struktury turystycznej Polski, stowarzyszenie SOT poświęca się w szczególności zrównoważonym praktykom biznesowym oraz wyzwaniom związanym z ochroną przyrody. Działania obejmują wsparcie dla lokalnej gospodarki, aktywny wkład w ochronę lokalnej przyrody oraz zaangażowanie w redukcję negatywnych oddziaływań zewnętrznych na lokalną przyrodę. Naczelną zasadą stowarzyszenia jest zachowanie i opieka nad unikalnymi skarbami przyrody, czemu służy intensywna współpraca z osobami, inicjatywami i organizacjami ponadregionalnymi. „Delta Odry jest jednym z najbardziej ekscytujących obszarów dzikiej przyrody w północnej części Europy Środkowej, gdzie dzikie zwierzęta można spotkać w naturalnym zagęszczeniu. Niedaleko Berlina, a blisko Szczecina i letnich kurortów wzdłuż wybrzeża Bałtyku ten dziki krajobraz może stworzyć nowe źródło dochodów dla lokalnej ludności – mówi Iwona Krępic, przewodnicząca SOT.

Stepnicka Organizacja Turystyczna

Die „Tourismusorganisation Stepnica (SOT)“ ist ein im Jahr 2011 gegründeter Verein eines Netzwerks lokaler Unternehmer.

Als Teil der Tourismusstruktur Polens widmet sich der Verein SOT in besonderer Weise einer nachhaltigen Wirtschaftsweise und den Herausforderungen des Naturschutzes. Die Aktivitäten umfassen insbesondere die Unterstützung der lokalen Wirtschaft, proaktive Beiträge zum lokalen Naturschutz sowie ein Engagement zur Verringerung von negativen Fremdeinflüssen auf die lokale Natur. Die Tourismusorganisation Stepnica entwickelt verbindliche Beziehungen zwischen der Entwicklung des Ökotourismus und des Naturschutzes. Es werden intensive Kooperationen zu überregionalen Personen, Initiativen und Organisationen gepflegt, welche mit dem Leitmotiv des Vereins verbunden sind, der Bewahrung und Pflege unserer einmaligen Naturschätze. Das Oder Delta ist eine der aufregendsten Naturlandschaften im nördlichen Mitteleuropa, wo Wildtiere in naturnahen Dichten vorkommen. „Nicht weit von Berlin und in der Nähe von Stettin und den Sommerbädern entlang der Ostseeküste kann diese wilde Landschaft eine neue Einkommensquelle für die lokale Bevölkerung schaffen“,

sagt Iwona Krępic, Vorsitzende der Stepnicka Organizacja.

Patrząc w przyszłość

Umożliwienie doświadczania szczególnie piękna terenów wokół ujścia Odry powinno przyczynić się do zachowania tej jakże cennej przyrody.

Blick in die Zukunft

Das Erlebarmachen der besonderen Schönheit des Odermündungsgebietes soll dazu beitragen, die wertvolle Natur zu erhalten.



Stepnicka Organizacja Turystyczna

Iwona Krępic
+48 661 435 166
kraina@stepnica.org.pl



ZABYTKOWA LEŚNICZÓWKA, WIDZIENSKO



Zabytkowa leśniczówka, Widziensko

Zabytkowa siedziba nadleśnictwa pośród dziewiczej pomorskiej przyrody, położona nad strumieniem przy lesie.

W tym zabytkowym, XVIII-wiecznym budynku wzniesionym w technice ryglowej od wielu lat spotykają się przyjaciele i rodziny. Posiadłość z dużym ogrodem położona w zakolu rzeki w małej wiosce Widziensko jest miejscem szczególnym. Mimo zacisznego charakteru, z udogodnieniami takimi jak opalana drewnem sauna, ognisko i kąpielisko, jest miejscem spotkań o znaczeniu ponadregionalnym. I tak od 2014 roku leśniczówka była niejednokrotnie centrum międzynarodowych spotkań i miejscem narodzin Inicjatywy Rewilding Delta Odry. W szczególnej atmosferze domu spotkania europejskich aktywistów przyniosły przełomowe impulsy, które w znacznym stopniu przyczyniły się do oficjalnego uznania Deltę Odry za obszar rewildingu. Pewien ogląd daje przedstawiona tu mapa krajobrazu zalewowego z wybranymi charyzmatycznymi gatunkami zwierząt, „Wielką Siódemką” regionu.

Historisches Forsthaus, Wiedziensko

Eine historische Oberförsterei inmitten urwüchsiger pommerscher Landschaft, gelegen an einem Bach im Wald.

In diesem denkmalgeschützten Fachwerkbau aus dem 18. Jahrhundert treffen sich seit vielen Jahren Freunde und Familien. Das Anwesen mit seinem großen Garten in der Flussniederung des kleinen Dorfes Widzieńsko ist ein besonderer Ort. Trotz der beschaulichen Abgeschiedenheit mit Annehmlichkeiten wie Holzofensauna, Feuer und Badestelle, finden hier Treffen von überregionaler Bedeutung statt. So wurde das Forsthaus seit 2014 häufig zum Zentrum internationaler Begegnungen und zum Geburtsort der Rewilding-Oder-Delta-Initiative. In der besonderen Atmosphäre des Hauses kam es bei Zusammenkünften europäischer Aktivisten zu folgenreichen Impulsen, die zur offiziellen Anerkennung des Oder Deltas als Rewilding-Gebiet maßgeblich beitrugen. Einen Einblick gibt die hier abgebildete Karte der Hafflandschaft mit ausgewählten charismatischen Tierarten, den „Großen Sieben“ der Region.

Patrząc w przyszłość

Żyjemy z przyrody, bez niej nic się nie liczy. Od stopnia jej integralności zależy nasze życie. Musimy nauczyć się żyć w sposób przyjazny dla przyrody.



Zabytkowa leśniczówka, Widzieńsko

PL 72-112 Widzieńsko 13 (Stepnica)
Postel Usedom GmbH
+49 3836 2374383
info@post-aus-wolgast.de
www.post-aus-wolgast.de/zimmer/
forsthaus-am-stettiner-haff

Blick in die Zukunft

Wir leben von der Natur, ohne sie gilt nichts mehr. Unser Leben hängt von ihrer Unversehrtheit ab. Wir müssen lernen naturfördernd zu leben.



WINNICA SYDONIA



Winnica Sydonia

Winnica Sydonia ma swoją patronkę – szlachciankę Sydonie von Borck, wychowaną w przeświadczeniu, że jest najpiękniejsza na Pomorzu Zachodnim. Wrosła na dworze księcia Filipa I w Wolgąście. Rodzinna winnica znajduje się we wsi Trzebiatów koło Pęcina. Unikalność winnicy jest spowodowana również walorami krajobrazowymi – oddziałuje na nią strefa wałów polodowcowych nieopodal doliny rzeki Krąpiel. Sami właściciele, specjaliści, absolwenci Akademii Rolniczej w Szczecinie potwierdzają odpowiednie podejście do kształtowania smaku wina. Obecnie uprawiane są odmiany takie jak Rondo, Regent, Johanniter, Muscaris i wiele innych.

Weingut „Sydonia“

Die adlige Schutzpatronin des Weingutes Sydonia, Sydonie von Borck, wurde in dem Glauben erzogen, sie sei die Schönste in ganz Vorpommern. Das Familienweingut befindet sich in dem Dorf Trzebiatów in der Nähe von Pęcina. Die Einzigartigkeit des Weinbergs wird vom eiszeitlichen Ufergebiet in der Nähe des Flusstals Krąpiel beeinflusst. Die Eigentümer sind Fachleute und Absolventen der Landwirtschaftlichen Akademie in Szczecin. Sie

garantieren die richtige Herangehensweise an die Gestaltung des Weingeschmacks. Zu den derzeit angebauten Sorten gehören Rondo, Regent, Johanniter und Muscaris.

Patrząc w przyszłość

Zmiana klimatu na terenie wokół Zalewu Szczecińskiego powoduje, że chcemy rozwijać nasze winnice i ze smakiem rozwijać ofertę turystyczna w regionie wokół zamku w Pęzinie.

Blick in die Zukunft

Der Klimawandel im Gebiet des Stettiner Haffs begünstigt den weiteren Ausbau der Weinberge und die touristische Attraktivität in der Region um das Schloss in Pęzin.



Winnica Sydonia

Trzebiatów 2, 73-131 Pęzino
+48 609 206 300 (Sebastian Pilczuk),
+48 507 954 428 (Dagmara Pilczuk)
biuro@winnica-sydonia.pl
www.winnica-sydonia.pl

PRZYSTANEK WOLCZKOWO



Przystanek Wolczkowo

Kawiarnia to faktyczny przystanek dla wielu rowerzystów, którzy poruszają się ścieżką rowerową pomiędzy Szczecinem a gminą Dobra, których często głównym kierunkiem jest dotarcie i odwiedzenie niemieckiej strony. To tutaj wypiekane są ciasta na bazie regionalnych produktów. Główna linia to skupienie się na najwyższej jakości składnikach z silnym naciskiem na lokalne i z tzw. własnego ogrodu. Specjalizują się w tworzeniu tortów okolicznościowych, wykorzystując zdobienia sezonowych kwiatów ogrodowych. Oprócz słodkości wytwarzany jest własny chleb bez użycia mąk pszennych. Jednym z charakterystycznych elementów jest wytwarzanie tzw. smarowideł warzywnych. Stworzono produkty z tzw. zdrowej półki, które są wykorzystywane do wypieków. W godzinach porannych kształtowana jest moda na zorganizowanie regionalnych śniadań i spotkanie z ciekawymi ludźmi. Odbývają się także koncerty promujące muzykę regionalną.

Haltestelle Wolczkowo

Das Café bietet vielen Radfahrern einen Zwischenstopp auf dem Radweg zwischen Szczecin und der Gemeinde Dobra. Oft liegt das Ziel auch auf deutscher Seite. Im Café werden Kuchen

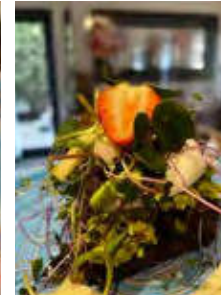
aus regionalen Produkten mit hoher Qualität gebacken. So ist man auf die Herstellung von Torten für besondere Anlässe spezialisiert. Diese Torten werden mit saisonalen Gartenblumen dekoriert. Neben den Süßigkeiten werden auch das eigene Brot ohne Weizenmehl und pflanzliche Brotaufstriche hergestellt. Regionale Frühstücke und Treffen mit interessanten Menschen sind angesagt. Außerdem gibt es Konzerte zur Förderung der regionalen Musik.

Patrząc w przyszłość

Rozwój linii BIO wypieków jako główna marka przystanku Wolczkowo. Wola do kształtowania postaw ekologicznych i promowanie lokalnych producentów. Zdrowa półka na najwyższym poziomie.

Blick in die Zukunft

Eine Palette verschiedener, hochwertiger BIO-Backwaren als Hauptmarke der „Haltestelle Wolczkowo“ soll weiterentwickelt werden. Dazu sollen lokale Erzeuger sowie insgesamt ökologische Einstellung gefördert werden.



Przystanek

ul. Lipowa 51a
72-003 Wolczkowo
przystanekcafewolczkowo@gmail.com
+ 48 505 040 512
www.facebook.com/CafePrzystanek



Kisi-Kisi

Wieloletnia pasja przerodziła się w profesjonalne KISI-KISI, którego rola ogranicza się do zebrania najlepszych darów natury, przygotowania im dobrego posłania by potem zostawić wszystko w rękach starych procesów. Im mniej niepotrzebnej ingerencji, tym większa gwarancja, że efekt końcowy przyniesie same korzyści. Jedynie czujne oko specjalistów z zespołu pozwala zachować należyłą jakość i kształtować poziom indywidualnego produktu regionalnego.

Idea stojąca za przedsięwzięciem „Żywe Napoje” leży w potrzebie przywrócenia mieszkańcom naszej społeczności jedzenia, które nie tylko służy za węgiel dla maszinerii ciała, ale też dba i troszczy się o nie, dostarczając bogactwo żywych istot tak bardzo zapomnianych w świecie przetworzonej żywności. Kisi-Kisi nie stosuje żadnych konserwantów w celu przedłużania przydatności do spożycia.

Produkt: jedno z najbardziej rozpoznawalnych produktów jest zakwas z buraków. Recykling surowców.

Kisi-Kisi

Eine langjährige Leidenschaft hat sich zur professionellen Marke KISI-KISI entwickelt.

Um die besten Gaben der Natur sammeln zu

können, müssen gute Bedingungen von der Aussaat bis zur Ernte geschaffen werden. Alte Prozesse in der weiteren Verarbeitung garantieren gute Qualität eines individuellen regionalen Produktes. Das Projekt „Lebendige Getränke“ soll vergessene Lebensmittel wieder erlebbar machen. Kisi-Kisi verwendet keine Konservierungsstoffe, um die Haltbarkeit zu verlängern. Neben den Getränkevariationen KISI-KISI (u.a. Kwas) ist eines der bekanntesten Produkte der Rote-Bete-Sauerteig.

Patrząc w przyszłość

W najbliższej przyszłości można spodziewać się uruchomienia kampanii „Ambasador Kisi-Kisi”, mającej na celu promocję zdrowych produktów wśród najmłodszego pokolenia.

Blick in die Zukunft

Mit der Kampagne „Kisi-Kisi-Botschafter“ sollen Kindern und Jugendlichen gesunde Produkte nahe gebracht werden.



Kisi-Kisi napoje żywe Krzysztof Goliszewski

ul. Jagiellońska 13/LU1
70-437 Szczecin
+48 536 700 526
hello@kisi-kisi.pl
www.kisi-kisi.pl



Demonstracyjne Gospodarstwo Ekologiczne „FRYKAS“

Wszystko zaczęło się od kóz hodowanych od 1999 roku. Na początku pozyskiwane było jedynie mleko, ale asortyment gospodarstwa szybko powiększył się o kolejne wyroby.

Z koziego mleka są wytwarzane twarogi naturalne, twarogi z czosnkiem i ziołami, różne rodzaje serów m.in. dojrzewające, podpuszczkowe oraz jogurty i kefir naturalne. Oprócz kóz w gospodarstwie znajdują się krowy, z których mleka są wyrabiane sery.

Członek Stowarzyszenia Producentów Żywności Ekologicznej EKOLAND oraz Slowfood Polska, a dodatkowo od 2006 roku firma posiada certyfikat gospodarstwa ekologicznego. W gospodarstwie prowadzona jest edukacja dla dzieci, a tematem warsztatów jest ekologia. Na inne warsztaty mogą przyjść także dorośli. Istnieje możliwość nauczenia się metod wyrabiania serów, kiszenia ogórków czy robienia dżemów i konfitur z dyni. Oprócz tego wytwarzane jest wiele przetworów owocowych, warzywnych oraz maści i kremy np. dżemy, keczupy dyniowe, sosy, przeciera, ogórki kiszone i syropy. Gospodarstwo położone jest w spokojnym miejscu, tuż obok Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Odry z rzadkimi gatunkami fauny i flory.

Ökologischer Musterbetrieb „FRYKAS“

Alles begann mit Ziegen, die seit 1999 auf dem Hof „Frykas“ gezüchtet werden. Zu Beginn wurde nur Milch gewonnen, aber das Sortiment des Hofes wurde schnell auf andere Produkte ausgeweitet. Die Ziegenmilch wird zur Herstellung von natürlichem Hüttenkäse, Hüttenkäse mit Knoblauch und Kräutern, verschiedenen Käsesorten wie reifendem Käse, Lab und natürlichem Joghurt und Kefir verwendet. Neben Ziegen hat der Betrieb auch Kühe, deren Milch für die Herstellung von Käse verwendet wird. Das Unternehmen ist Mitglied der EKOLAND Organic Food Producers Association und von Slow Food Polen und seit 2006 auch als Bio-Betrieb zertifiziert. Der Bauernhof bietet Kindern Unterricht mit ökologischen Themen an. Andere Workshops können auch von Erwachsenen besucht werden. Man kann lernen, wie man Käse herstellt, Gurken einlegt oder Kürbismarmelade und Konserven macht. Außerdem werden viele Obst- und Gemüsekonserven und -cremes hergestellt, z. B. Marmeladen, Kürbisketchups, Soßen, Pürees, Pickles und Sirupe. Der Hof befindet sich in ruhiger Lage, direkt am Landschaftspark Unteres Odertal mit seltenen Tier- und Pflanzenarten.



Demonstracyjne Gospodarstwo Ekologiczne FRYKAS Edyta i Cezary Szczupak

Marwice 11, 74-120 Widuchowa
edytailona@wp.pl
+48 783 294 710, +48 783 294720
www.koziefrykasy.ecom.net.pl

Patrząc w przyszłość

Propagowanie serów jako wyrobów często goszczących w domach Polaków i jedzonych ze smakiem przez całą rodzinę.

Blick in die Zukunft

Förderung des Käses als ein Produkt, das in polnischen Haushalten häufig zubereitet und von der ganzen Familie mit Genuss verzehrt wird.



SERY SZCZECIN



Sery Szczecin

Gospodarstwo znajduje się na terenach dziewiczych łąk na polderze Załom, na obszarach ekologicznych ochrony siedlisk ptaków NATURA 2000. Na bazie mleka koziego wytwarzane są produkty mleczarskie najwyższej jakości takie jak: sery twarogowe tradycyjne, kwasowo-podpuszczkowe świeże, z ziołami, bunc kozi, wędzone, dojrzewające. Około 100 kóz ma dostęp do pastwiska cały rok – mają do dyspozycji 100 ha łąk. Zimą karmione są naszym sianem. Sery są badane laboratoryjnie – produkcja jest pod nadzorem weterynaryjnym.



Käse Stettin

Der Bauernhof liegt in einem Gebiet mit unberührten Wiesen auf dem Polder Załom, in einem ökologisch wertvollem Natura 2000 Vogelschutzgebiet. Mit der Ziegenmilch werden Milchprodukte von höchster Qualität hergestellt, wie z. B. traditioneller Hüttenkäse und Quark, Ziegentopfen in Natur und mit Kräutern oder geräucherter Ziegenkäse. Rund 100 Ziegen haben das ganze Jahr über Zugang zu Weideland – ihnen stehen 100 Hektar Grünland zur Verfügung. Im Winter werden sie mit Heu aus eigener Erzeugung gefüttert. Die Käsesorten werden

im Labor getestet – die Herstellung erfolgt unter tierärztlicher Aufsicht.

Patrząc w przyszłość

Dalsza produkcja serów i zwiększenie rozpoznawalności marki w regionie Pomorza Zachodniego.

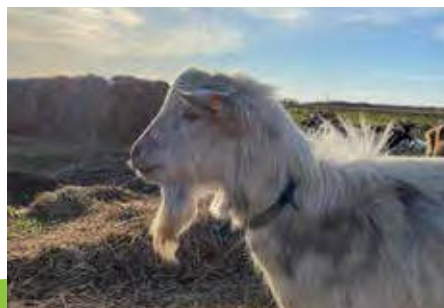
Blick in die Zukunft

Der Ausbau der Käseproduktion und die Steigerung des Bekanntheitsgrads der Marke in Pommern.



Gospodarstwo Natura 2000 Jan Pawlonka

ul. Kraszewskiego 28, 70-845 Szczecin
+48 514 486 599
grazyna.pawlonka@seryszczecin.pl
www.seryszczecin.pl





Sady Rajewscy

Sad został założony w 1964 roku przez jednego z założycieli ówczesnej Akademii Rolniczej w Szczecinie. Aktualnie sad prowadzony jest przez trzecie pokolenie sadowników, a kilkanaście odmian jabłoni, gruszy i wiele innych pielęgnowanych jest z pasją i według tradycyjnych metod. Do produkcji soku nie jest dodawany cukier oraz barwniki, a używane są wyłącznie owoce delikatosowe. Tłoczone na zimno soki są w lekkim stopniu pasteryzowane, co pozwala na zachowanie świeżości nawet do sześciu miesięcy. Finalny produkt nie jest tylko sokiem jabłkowym. To owoce, które mają swoją historię w słojach drzew. To lata obserwacji i nauki z niej płynącej. Każdy sok został wytworzony z wyłącznie jednej odmiany jabłek takich jak: ligol, papierówka, melarose, celesta, idared. W zależności od aktualnie owocującej odmiany jabłek, rodzaje soków są dostępne sezonowo.

Obstgarten Rajewski

Der Obstgarten wurde 1964 von einem der Mitgründer der damaligen Landwirtschaftsakademie in Szczecin gegründet. Heute wird der Obstgarten von der dritten Obstbauern-Generation geführt. Verschiedene Apfel- und Birnensorten sowie viele weitere Obstsorten werden mit Leidenschaft und nach traditionellen Methoden angebaut und

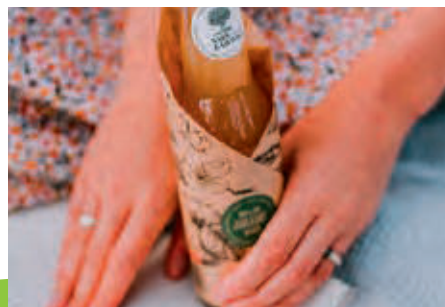
gepflegt. Bei der Herstellung des Saftes werden weder Zucker noch Farbstoffe zugesetzt, und es werden nur die delikatesten Früchte verwendet. Die kaltgepressten Säfte sind leicht pasteurisiert und bleiben so bis zu sechs Monate lang frisch. Das Endprodukt ist mehr als nur Apfelsaft. Vorangegangen sind Jahre der Beobachtung und des Lernens. Jeder Saft wird rein aus nur einer Apfelsorte hergestellt, z. B. Ligol, Papierówka, Melarose, Celesta, Idared. Je nach Apfelsorte, die gerade Früchte trägt, gibt es saisonale Saftvarianten.

Patrząc w przyszłość

Dalsza produkcja soków i przekazywanie tradycji kolejnym pokoleniom, które przyjmą sad Rajewscy pod swoje skrzydła i utrzymają ich dobre imię.

Blick in die Zukunft

Die traditionelle Produktion dieser besonderen Säfte soll an die nächste Generation weitergegeben werden, welche ihrerseits den Obstgarten Rajewski unter ihre Obhut nimmt und ihren guten Namen bewahrt.



Sady Rajewscy

+48 603 170 880
biuro@sadyrajewscy.pl
www.sadyrajewscy.pl
www.facebook.com/sadyrajewscy



Wyspa Karsibór – Tomasz Olechwir

Natura to jego pasja. Fascynują go miejsca, w których ścierają się żywioły różnych kultur, splecionych historii. Jego „centrum spraw życiowych” to Karsibór, jedna z 44 wysp wstecznej delty Świny. W tym miejscu, w którym przecinają się prądy rzeczne i morskie, żyli kiedyś Wendowie, Wikingowie, książęta pomorscy. Jako licencjonowany przewodnik turystyczny a także posiadający tytuł doktora geografii Tomasz Olechwir oferuje prowadzone przez przewodnika wycieczki piesze, kajakowe i rowerowe po tym regionie. Jego specjalnością jest obserwacja zwierząt. Noclegi we własnym domu, możliwość rozbicia namiotu lub zaparkowania kampera uzupełniają jego ofertę turystyki przyrodniczej.

Insel Karsibór – Tomasz Olechwir

Tomasz Olechwir's Leidenschaft ist die Natur und er ist fasziniert von Orten, an denen verschiedene Elemente unterschiedlicher Kulturen sowie miteinander verflochtene Geschichten aufeinandertreffen. Sein „Lebensmittelpunkt” ist Karsibór, eine der 44 Inseln des Flussdeltas der Swine. In diesem Gebiet, wo sich Fluss- und Meeresströmungen überschneiden, lebten im Laufe der Zeit Wenden, Wikinger, pommersche Herzöge. Als lizenzierter Spezialist bietet der promovierte

Geograph Tomasz Olechwir geführte Wander-, Kanu- und Fahrradtouren an. Seine Spezialität ist die Tierbeobachtung. Neben den geführten Touren bietet er auch Unterkünfte in seinem Haus an oder die Möglichkeiten, ein Zelt oder ein Wohnmobil im Garten aufzustellen.



Tomasz Olechwir

ul. Plac Wolności 6, 72-600 Świnoujście
+48 601 754 844
olechwir@gmail.com
<https://olechwir.pl/>



Wildlife Economy – Natur als trag-fähige wirtschaftliche Alternative

Das Interreg Europe-Projekt „Wildlife Economy (WLE)“ basiert auf der Überzeugung, dass die Natur einen wirtschaftlichen Wert hat und dass Unternehmer im ländlichen Raum damit nachhaltig und langfristig ihren Lebensunterhalt verdienen können. Für das Projekt schlossen sich acht Projektpartner aus vier Regionen Europas zusammen, um neue und nachhaltige Geschäftsmodelle zu entwickeln und dadurch Wirtschaftswachstum in ländlichen Gebieten zu ermöglichen.

- Provinz Limburg, Niederlande
- Regionale Landschaft Kempen en Maasland, Belgien
- Rewilding Sweden
- County Administrative Board in Norrbotten, Schweden
- Rewilding Europe, Niederlande
- Deutsche Umwelthilfe, Deutschland
- Kommunalgemeinschaft Pomerania, Deutschland
- Alava Provincial Council, Spanien

Das kollektive Lernen und der Wissensaustausch zwischen den acht Partnern war und ist dabei einer der wichtigsten Aspekte.

Es wird immer deutlicher, dass Natur und attraktive Landschaften Wirtschaftsgüter sind, die innovative Antworten auf die wirtschaftlichen Probleme ländlicher Regionen Europa's geben können. Europäische Studien prognostizieren die Aufgabe von über 5 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche in Europa bis 2030. 19% der Arbeitsplätze in Europa hängen direkt oder indirekt mit den natürlichen Ressourcen zusammen, und diese Zahl steigt weiter an. Eine lebensfähige Wirtschaft, die auf diesen natürlichen Ressourcen basiert, kann daher in vielen ländlichen Gebieten eine positive Chance für eine nachhaltige Zukunft bieten.

Das Projekt lief vom 1. August 2019 bis 31. Januar 2022 und wurde durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung finanziert: www.interregeurope.eu/wle

Wildlife Economy – Przyroda jako realna ekonomiczna alternatywa

Projekt Interreg Europa „Wildlife Economy (WLE)“ opiera się na przekonaniu, że przyroda ma wartość ekonomiczną i że przedsiębiorcy z terenów wiejskich mogą dzięki niej zarabiać na życie w sposób zrównoważony i długotrwały. W ramach projektu ośmiu partnerów projektu z czterech regionów Europy połączyło siły, aby opracować nowe, zrównoważone modele biznesowe i tym samym umożliwić wzrost gospodarczy na obszarach wiejskich.

- Prowincja Limburg, Holandia
- Regionale Landschaf Kempen en Maasland, Belgia
- Rewilding Sweden
- Zarząd regionu w Norrbotten, Szwecja
- Rewilding Europe, Holandia
- Deutsche Umwelthilfe, Niemcy
- Związek Komunalny Euroregionu Pomerania stow. zarej., Niemcy
- Rada prowincji Alava, Hiszpania

Wspólne uczenie się i dzielenie się wiedzą przez ośmiu partnerów było i jest jednym z najważniejszych aspektów projektu.

Coraz wyraźniej widać, że przyroda i atrakcyjne krajobrazy to atuty gospodarcze, które mogą stanowić innowacyjne odpowiedzi na problemy gospodarcze obszarów wiejskich Europy. Opracowania europejskie przewidują zaniechanie uprawy 5 milionów hektarów gruntów rolnych w Europie do 2030r. 19% miejsc pracy w Europie jest bezpośrednio lub pośrednio związanych z zasobami naturalnymi, a liczba ta wciąż rośnie. Zrównoważona gospodarka oparta na tych zasobach naturalnych może zatem stanowić wyjątkową szansę na zrównoważoną przyszłość wielu obszarów wiejskich.

Projekt trwał od 1 sierpnia 2019 r. do 31 stycznia 2022r i był finansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego: www.interregeurope.eu/wle

Impressum

Herausgeber / Wydawca:	Deutsche Umwelthilfe e.V., Fachbereich Naturschutz Hackescher Markt 4, 10178 Berlin
Bearbeitung / Edycja:	HOP Transnationales Netzwerk Odermündung e.V. HOP Transgraniczna sieć delta Odry Hafenstrasse 3, 17438 Wolgast
Text und Redaktion / Tekst i Redakcja:	Dr. Ernst Schützler (ANE MV), Martin Schröter (HOP e.V.), Katrin Schikorr (DUH)
Übersetzung / Tłumaczenie:	Dagmara Baumert
Gestaltung und Druck / Projektowanie i Druk:	STEFFEN MEDIA Usedom, www.steffen-media.de
Auflage / Obwód:	300 Exemplare / 300 Kopie
Stand / Stać:	Januar 2022 / Styczeń 2022

Ein Projekt von /
Projekt autorstwa



Förderer /
Przenośnik



Interreg
Europe



European Union | European Regional Development Fund

Projektpartner /
Partner projektu

