

LUBUSKIE

das Potenzial des Lebensmittel-, HoReCa- und E-Commerce-Marktes



LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO





LUBUSKIE

das Potenzial des Lebensmittel-, HoReCa- und E-Commerce-Marktes



**LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO**

Dieses Vorhaben wird im Rahmen des Projekts Nr. FELB.01.05-IZ.00-0002/23
unter dem Titel „Wirtschaftliche Förderung der Woiwodschaft Lubuskie durch die Organisation und Teilnahme an nationalen
und internationalen Wirtschaftsmissionen – dritte Auflage“ im Rahmen der Maßnahme 1.5 „Unternehmerische Entwicklung – Subventionen“,
Projekttyp VI – „Angebotserstellung für Unternehmen – Investoren und Exporteurbetreuung“,
Prioritätsachse 1 „Europäische Fonds für die Wirtschaft in der Woiwodschaft Lubuskie“, Europäisches Fondsprogramm
für Lubuskie 2021–2027, durchgeführt.
#EUFonds #EUfürLubuskie #EU #EUHilfe #EuropäischeFonds
#EUFonds #EuropäischeFördermittelfürLubuskie



Fundusze Europejskie
dla Lubuskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



INHALT

Aktivitäten der Woiwodschaft Lubuskie als Hauptförderer		Kaffeerösterei COFFEE HUNTER	83
von KMU-Initiativen	58	Kaffeerösterei Progusta	84
Investitionspotenzial für neue KMU		Pałac Brühla w Brodach	85
in der Woiwodschaft Lubuskie	61	Pałacyk Łąkomini	86
Lubuskie Centrum für Regionalprodukte in Zielona Góra:		Piekarnia Mika	87
Unterstützung lokaler Produzenten und Förderung der Region	64	WINNICA POD WINNĄ GÓRĄ	88
Alpacze Ranczo	66	Przystań Lubniewice	89
Anielskie ogrody	67	Salcum-Fixum	90
ANTERS	68	Serowarnia Na Zielonej Łące	91
ANTERS	69	Sery Kosińscy	92
Biały Tulipan Rękoździeło	70	Sieje Słodycz Patrycja Chabzda	93
Browar EDI	71	Skotopaska	94
Decowa Manufaktura	72	Temar	95
Fabryka Waty Cukrowej Bartpol	73	TOVPIKART	96
Folwark Pszczew Łukasz Robak	74	ULTON s.c.	97
„Dereniówka”	75	Winnica SaintVincent	98
Sklep Sezam w Droszkowie	76	WeLoveBeds – WeLoveCandles	99
Jeffersons catering	77	Winnica Łukasz	100
MaM Magdalena Michalak	78	Winnica Miłsko	101
Masarnia Motyka Mąka i Cukier by Motyka	79	Winnica Mozów	102
Mr. Łódź	80	Winnica pod Lipą	103
Ollen-POL Sp. z o.o.	81	Bukowicki Dom	104
Ośrodek Wypoczynkowy Łubu Dubu	82	Zdrowy Bochen	105



AKTIVITÄTEN DER WOIWODSCHAFT LUBUSKIE ALS HAUPTFÖRDERER VON KMU-INITIATIVEN

Die Woiwodschaft Lubuskie spielt eine Schlüsselrolle bei der Förderung und Unterstützung der Aktivitäten kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) in ihrer Region. Diese Aktivitäten fördern die wirtschaftliche Entwicklung der Region, schaffen neue Arbeitsplätze und verbessern die Lebensqualität der Bewohner. Die Unterstützung von KMU wird von der Woiwodschaft Lubuskie durch strategische Maßnahmen umgesetzt, darunter: die Beschaffung und Verteilung von Mitteln aus europäischen Fonds, die Umsetzung eigener regionaler Programme, die Einrichtung von Gründerzentren und Technologieparks sowie die Organisation von Reisen zu Messen oder Wirtschaftsmissionen.

Die Woiwodschaft akquiriert und verteilt aktiv Mittel aus den europäischen Fonds, die das Unternehmertum unterstützen sollen. Kofinanzierung kann für Investitionen, Innovationsentwicklung, Ausbildung oder Förderung gewährt werden. Darüber hinaus entwickelt und implementiert die Woiwodschaft Lubuskie eigene regionale Programme zur Unterstützung von KMU. Beispiele für solche Programme sind das „Lebuser Programm zur Entwicklung des Unternehmertums“ und das „Lebuser Innovationsprogramm“. Es ist hervorzuheben, dass beide Programme ein Schlüsselement der KMU-Förderstrategie sind und die mit europäischen Mitteln finanzierten Aktivitäten ergänzen. Ihre Besonderheit liegt in der Flexibilität und der Fähigkeit, schnell auf aktuelle Bedürfnisse und spezifische Herausforderungen polnischer Unternehmer zu reagieren.

Das Lebuser Programm zur Entwicklung des Unternehmertums ist eine breit angelegte Initiative, die darauf abzielt, die Wettbewerbsfähigkeit der Lebuser KMU in verschiedenen Phasen ihrer Entwicklung zu stärken. Das Programm umfasst häufig finanzielle Unterstützung für den Erwerb von Maschinen, Ausrüstungen, Technologien oder für den Bau bzw. die Modernisierung der Unternehmensinfrastruktur. Im Rahmen dieses Programms können auch die Teilnahme an Messen und Auslandsvertretungen mitfinanziert, Werbematerialien in Fremdsprachen erstellt und die notwendigen Zertifikate für ausländische Märkte erworben werden.

Unternehmer können zudem Beratungs- und Schulungsleistungen in Anspruch nehmen: Die Finanzierung von spezialisierten Schulungen, Workshops und Beratungsleistungen in den Bereichen Management, Marketing, Finanzen, Recht oder neue Technologien wird ebenfalls unterstützt. Dies ermöglicht es Unternehmern, ihre Kompetenzen zu verbessern und die Herausforderungen des Marktes besser zu bewältigen.

Das Lebuser Programm zur Entwicklung des Unternehmertums fördert auch die Unternehmensnachfolge, d. h. Rechts- und Finanzberatung sowie Schulungen für Nachfolger, also Unternehmer, die das Unternehmen übernehmen möchten.

Das Lebuser Innovationsprogramm konzentriert sich hingegen auf die Förderung von Innovationen im KMU-Sektor. Die wichtigsten Ziele sind wie folgt:

- finanzielle Unterstützung von Forschungs- und Entwicklungsprojekten zur Entwicklung neuer oder verbesserter Produkte, Dienstleistungen oder Technologien,
- das Programm kann die Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen – einschließlich Universitäten und Forschungsinstituten – erleichtern, indem es gemeinsame Projekte oder Forschungspraktika in Unternehmen finanziert,
- Kofinanzierung von Aktivitäten im Zusammenhang mit der Einführung neuer Technologien in Unternehmen, einschließlich des Erwerbs von Lizenzen, Patenten oder Know-how,
- die Organisation von Wettbewerben, Konferenzen und anderen Veranstaltungen zur Förderung innovativer Produkte und Dienstleistungen von Lebuser Unternehmen,
- Unterstützung von Unternehmensgründungen: Das Programm kann gezielte Förderinstrumente für junge, innovative Unternehmen bereitstellen – darunter Frühphasenfinanzierung, Mentoring und Zugang zu geeigneter Infrastruktur.

Obwohl die beiden Programme unterschiedliche Schwerpunkte haben, ergänzen sie sich häufig. Ein Unternehmen, das eine Investitionsförderung aus dem „Lebuser Programm zur Entwicklung des Unternehmertums“ erhalten hat, kann anschließend Mittel aus dem „Lebuser Innovationsprogramm“ für die Einführung neuer Technologien in den erworbenen Maschinenpark beantragen.

Eine weitere wichtige Unterstützungsmaßnahme der Woiwodschaft Lebus für KMU ist die Einrichtung von Gründerzentren und Technologieparks. Diese Einrichtungen bieten Unternehmern Arbeitsräume, Zugang zu Infrastruktur sowie fachliche Unterstützung. Sie sind zentrale Elemente der regionalen Infrastruktur zur Förderung von Unternehmertum – insbesondere für aufstrebende und innovative Unternehmen. Ihre Funktion reicht weit über die bloße Bereitstellung physischer Arbeitsflächen hinaus – sie fördern aktiv ein Ökosystem, das das Wachstum und die Entwicklung von KMU begünstigt.

Gründerzentren in der Woiwodschaft Lebus fungieren als „unternehmerisches Nest“ für Start-ups und junge Unternehmen. Sie bieten vergünstigte Mietkonditionen, gemeinsam nutzbare Infrastruktur sowie fachliche und beratende Unterstützung. Die Gründerzentren organisieren außerdem Treffen, Workshops und weitere Netzwerkveranstaltungen, die den Austausch von Wissen fördern, neue Geschäftskontakte ermöglichen und bei der Partnersuche unterstützen.

Technologieparks in der Woiwodschaft Lebus bieten eine weiterentwickelte Form der Unterstützung, die vor allem Unternehmen mit hohem Innovations-, Forschungs- und Entwicklungspotenzial zugutekommt. Diese Parks sind oft mit spezialisierten Laboren, Forschungszentren und Prototyping-Einrichtungen ausgestattet, die den Unternehmen zu bevorzugten Konditionen zur Verfügung stehen.

Die Parks fördern auch aktiv die Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Forschungs- und Entwicklungsabteilungen, indem sie den Technologietransfer und die Kommerzialisierung von Forschungsergebnissen erleichtern. Sie konzentrieren sich oft auf bestimmte Branchen oder technologische Spezialisierungen und fördern so die Entstehung starker Unternehmenscluster

mit komplementären Kompetenzen.

Im Rahmen der KMU-Förderung organisiert oder unterstützt die Woiwodschaft Lebus außerdem die Teilnahme an Messen und Ausstellungen, bei denen Produkte und Dienstleistungen lebuser Unternehmen präsentiert werden. Solche Veranstaltungen bieten eine hervorragende Plattform zur Geschäftsanbahnung, Kontaktpflege und Kundengewinnung. Die Beteiligung der Woiwodschaft erfolgt in vielfältiger Form und bringt den regionalen Unternehmen konkrete, messbare Vorteile.

Die Woiwodschaft Lubuskie organisiert häufig regionale Gemeinschaftsstände auf wichtigen Messen und Ausstellungen im In- und Ausland. Dies ermöglicht es den lebusischen Unternehmern, ihre Angebote unter einem gemeinsamen, erkennbaren regionalen Logo zu präsentieren, was ihre Sichtbarkeit und ihr Prestige erhöht. Die Woiwodschaft kann auch Kofinanzierungen für die Teilnahme einzelner Unternehmen an ausgewählten Messen und Ausstellungen bereitstellen. Zu den Zuschüssen können Kosten für die Anmietung von Ausstellungsflächen, den Aufbau von Ständen, den Transport von Exponaten sowie Reise- und Übernachtungskosten gehören. Messen und Ausstellungen bieten eine hervorragende Gelegenheit für den direkten Kontakt mit potenziellen Kunden, Händlern und Geschäftspartnern.

Die Woiwodschaft Lubuskie organisiert auch Wirtschaftsmissionen, die oft mit der Teilnahme an Messen und Ausstellungen im Ausland verknüpft sind. Im Rahmen dieser Missionen haben Unternehmer die Möglichkeit, nicht nur ihr Angebot zu präsentieren, sondern auch an B2B-Meetings mit potenziellen Geschäftspartnern aus anderen Ländern teilzunehmen.

Die aktive Beteiligung der Woiwodschaft Lubuskie an der Organisation und Unterstützung der Teilnahme von Lebuser KMU an Messen und Ausstellungen ist ein Schlüsselement für die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der regionalen Wirtschaft. Sie schafft konkrete Chancen für lokale Unternehmen, sich weiterzuentwickeln, in neue Märkte zu expandieren und ihre Bekanntheit zu erhöhen. Dies trägt langfristig zum Wirtschaftswachstum der gesamten Region bei.

Die Aktivitäten der Woiwodschaft Lubuskie als Hauptförderer der KMU in der Woiwodschaft bringen den Unternehmern zahlreiche Vorteile. Insbesondere können KMU finanzielle Unterstützung für die Entwicklung ihrer Aktivitäten durch europäische Fonds und regionale Programme erhalten. Darüber hinaus fördert die Woiwodschaft Lubuskie die Entwicklung von Innovationen, die es den Unternehmen ermöglichen, ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern und neue Produkte sowie Dienstleistungen auf den Markt zu bringen.



INVESTITIONSPOTENZIAL FÜR NEUE KMU IN DER WOIWODSCHAFT LUBUSKIE

Das Investitionspotenzial für neue kleine und mittlere Unternehmen (KMU) in der Woiwodschaft Lubuskie ist beträchtlich und beruht auf mehreren zentralen Säulen, die ein attraktives Umfeld für die Entwicklung unternehmerischer Aktivitäten schaffen.

Die Woiwodschaft Lubuskie verfügt in erster Linie über eine hervorragende, ja sogar strategische geografische Lage – die unmittelbare Nähe zu Deutschland eröffnet weitreichende Möglichkeiten für grenzüberschreitende Zusammenarbeit, den Zugang zum deutschen Markt, zu Lieferketten sowie den Transfer von Technologie und Know-how. Die Region stellt einen idealen Standort für exportorientierte Unternehmen sowie für Betriebe dar, die deutsche Kunden beliefern möchten.

Wichtige internationale und nationale Verkehrsverbindungen (Straße und Schiene) durchqueren die Woiwodschaft, was die Logistik, den Warentransport und den Marktzugang sowohl innerhalb Polens als auch in Westeuropa erleichtert. Geplante und bereits realisierte Infrastrukturinvestitionen verstärken diesen Vorteil zusätzlich.

Ein weiterer zentraler Faktor für das Entwicklungspotenzial neuer KMU ist der Ausbau der Unternehmensinfrastruktur – insbesondere durch Sonderwirtschaftszonen, Industrie- und Technologieparks sowie Gründerzentren.

In der Woiwodschaft befinden sich Teilgebiete der Sonderwirtschaftszone Kostrzyn-Ślubiice, die attraktive steuerliche Vergünstigungen für neue Investitionen bieten, sofern bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind. Dadurch werden die Geschäftskosten erheblich gesenkt und die Rentabilität der Investition erhöht.

Die K-SSEZ ist eine der größten und attraktivsten Sonderwirtschaftszonen in Polen. Ihre Subzonen in der Woiwodschaft Lubuskie bieten Investoren eine Vielzahl an Vorteilen. Investoren, die sich für eine Tätigkeit in den Teilgebieten der Sonderwirtschaftszone Kostrzyn-Ślubiice in der Woiwodschaft Lubuskie entscheiden, können mit attraktiven Anreizen rechnen – allen voran mit einer regionalen Investitionsbeihilfe in Form einer Befreiung von der Einkommensteuer (CIT oder PIT). Die Höhe und Dauer der Steuerbefreiung hängt von mehreren Faktoren ab: der Größe des Unternehmens, dem Standort der Investition, der Art und dem Umfang der Investition - Investitionen, die neue Arbeitsplätze schaffen oder innovative Lösungen einführen, können zusätzlich belohnt werden. Der Investor muss bestimmte Bedingungen erfüllen, darunter einen Mindestinvestitionswert und die Anzahl der geschaffenen Arbeitsplätze, sowie qualitative Kriterien in Bezug auf Innovation, Umweltschutz oder Verbindungen zur lokalen Wirtschaft.

Das Investitionspotenzial steigt auch durch Industrie- und Technologieparks. In Industrie- und Technologieparks stehen erschlossene Investitionsgrundstücke mit vorbereiteter Infrastruktur wie Straßen und Versorgungsanschlüssen zur Verfügung, was sowohl die Anlaufzeit als auch die Investitionskosten erheblich reduziert. Häufig sind dort auch Zentren zur Förderung von Unternehmensentwicklung und Innovation angesiedelt.



Die Woiwodschaft Lubuskie verfügt über mehrere bedeutende Parks, die eine wichtige Rolle in ihrem Ökosystem für Innovation und Unternehmertum spielen:

- Industrie- und Technologiepark Lubuskie in Zielona Góra: Dies ist das größte und umfassendste Projekt dieser Art in der Region. Es wurde auf Initiative der Universität Zielona Góra, der Woiwodschaftsbehörden, der Stadt Zielona Góra und der Sonderwirtschaftszone Kostrzyn-Słubice ins Leben gerufen. Ziel des Projekts ist es, die wirtschaftliche Entwicklung durch die Schaffung neuer Arbeitsplätze, die Gewinnung von Investoren sowie die Verknüpfung von Wissenschaft und Wirtschaft zu fördern.
- Der Wissenschafts- und Technologiepark der Universität Zielona Góra, der sich auf die Unterstützung innovativer Unternehmen, den Technologietransfer und die Kommerzialisierung wissenschaftlicher Forschung konzentriert, ist ebenfalls Teil des Industrie- und Technologieparks Lubuskie (LPPT). Der Park verfügt über hochmoderne Laboratorien (z. B. Zentrum für nachhaltige Gebäude und Energie, Innovationszentrum, Technologien für die menschliche Gesundheit, Zentrum für Informationstechnologie) und bietet Beratungs- und Schulungsdienste an. Im Jahr 2023 wurde auf dem Gelände des Wissenschafts- und Technologieparks der Universität Zielona Góra der Raumfahrttechnologiepark gegründet. Die Lage des Raumfahrttechnologieparks in der Nähe des Wissenschafts- und Technologieparks der Universität Zielona Góra schafft einzigartige Synergie-Möglichkeiten. Der Wissenschafts- und Technologiepark der Universität Zielona Góra verfügt bereits über fortschrittliche Labore und Infrastrukturen, die die geplanten Investitionen im Raumfahrttechnologiepark ergänzen können. Diese Zusammenarbeit zielt darauf ab, das wissenschaftliche und technologische Potenzial der Region wirksam zu nutzen und ein umfassendes Angebot für Unternehmen in den Bereichen Raumfahrt und Hochtechnologie zu schaffen.
- Das Gorzower Technologiezentrum Wissenschafts- und Industriepark (GOT PNP) in Gorzów Wielkopolski ist auf die Kommerzialisierung innovativer Lösungen im Bereich der Umwelttechnologie spezialisiert. Er unterstützt Start-ups, bietet Schulungen und Beratung an, hilft bei der Identifizierung von geistigem Eigentum und stellt Investitionsflächen zur Verfügung. Zudem gibt es ein spezielles Laborangebot für Jugendliche im Club junger Erfinder.
- Das Regionale Zentrum für Technologie und Wissen Interior Sp. z o.o. (Park Interior) in Nowa Sól führt Forschungsprojekte durch, bietet Beratung an, schult, bildet aus und gründet Unternehmen. Es bietet Dienstleistungen in Forschungszentren für Korrosionsprüfung, Metrologie und IKT-Wissenschaften an. Es vermietet Büro-, Labor- und Produktionsräume, unterhält einen Startkapitalfonds und fördert die wirtschaftliche Zusammenarbeit.
- Lubuskisches Zentrum für Agrotechnische Innovation und Implementierung in Kalsko bei Sulechów: Dieses Zentrum konzentriert sich auf den Wissenstransfer im Bereich Baumschulen, Gartenbau und Lebensmittelverarbeitung. Es löst technologische Probleme für Lebensmittelhersteller, bietet innovative Dienstleistungen an, führt Labortests und Analysen durch und entwickelt neue Rezepte.
- Centrum Energetyki Odnawialnej Sp. z o.o. (CEO) in Sulechów: Das Zentrum betreibt Forschung im Bereich der Gewinnung, Verarbeitung und Verteilung erneuerbarer Energien sowie der Energieeffizienz. Es setzt die Ergebnisse dieser Forschungsarbeiten in Angebote für Unternehmen um und schützt dabei das geistige Eigentum.

Die dritte wichtige Säule, die das Investitionspotenzial für neue kleine und mittlere Unternehmen (KMU) in der Woiwodschaft Lubuskie erhöht, ist der Zugang zu qualifiziertem Personal. Die Region verfügt über eine lange industrielle Tradition in verschiedenen Sektoren, was sich in der Verfügbarkeit erfahrener Fachkräfte widerspiegelt.

In der Woiwodschaft gibt es außerdem zahlreiche Berufsschulen, Fachschulen und Hochschulen (darunter die Universität Zielona Góra), die Fachkräfte in Bereichen ausbilden, die für die regionale Wirtschaft von zentraler Bedeutung sind. Die Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Hochschulen

schaft Möglichkeiten, Bildungsprogramme besser an die Bedürfnisse des Arbeitsmarktes anzupassen. Auch die im Vergleich zu westeuropäischen Ländern relativ niedrigen Arbeitskosten sind von großer Bedeutung und verschaffen Produktions- und Dienstleistungsunternehmen einen erheblichen Wettbewerbsvorteil.

In welchen Bereichen zeichnet sich die Woiwodschaft Lubuskie aus?

- Holz- und Möbelindustrie – ein stark entwickelter Sektor mit einer etablierten Position auf dem nationalen und europäischen Markt. Weiteres Entwicklungspotenzial besteht im Bereich innovativer Lösungen, Designs und dem Einsatz moderner Technologien.
- Metall- und Maschinenindustrie – ein traditionell starker Wirtschaftszweig der Region mit Chancen für Unternehmen, die sich auf die Herstellung von Komponenten, Maschinen und Ausrüstungen für verschiedene Branchen spezialisieren.
- Lebensmittelindustrie – Wachstumspotenzial in der Herstellung hochwertiger Lebensmittel, einschließlich regionaler und biologischer Produkte, mit Exportmöglichkeiten unter anderem auf den deutschen Markt.
- Logistik und Transport – die strategische Lage der Woiwodschaft begünstigt die Entwicklung dieses Sektors und bietet Chancen für Unternehmen, die Lager-, Speditions- und internationale Transportdienstleistungen anbieten.
- Tourismus und Erholung – die natürlichen Vorzüge der Region (viele Seen, Wälder, Landschaftsparks, Weintraditionen) schaffen Potenzial für den Ausbau des Tourismus, einschließlich Agrotourismus, Aktivtourismus und Weintourismus. Investitionen in touristische Infrastruktur und Freizeitangebote sind vielversprechend.
- Erneuerbare Energien – die Region verfügt über günstige Voraussetzungen für die Entwicklung erneuerbarer Energiequellen (EE), insbesondere im Bereich der Wind- und Solarenergie. Investitionen in diesem Sektor werden durch nationale und EU-Politiken unterstützt.
- Unternehmensdienstleistungen (BPO, IT) – wachsendes Potenzial im Bereich der Unternehmensdienstleistungen, insbesondere im Outsourcing von Geschäftsprozessen und IT-Services, dank der Verfügbarkeit qualifizierter Fachkräfte und wettbewerbsfähiger Kosten.

Das Investitionspotenzial für neue kleine und mittlere Unternehmen (KMU) in der Woiwodschaft Lubuskie wird zudem durch die Unterstützung aus öffentlichen Mitteln verstärkt: Europäische Fonds, regionale operationelle Programme und lokale Fördermaßnahmen.

Die Woiwodschaft Lubuskie akquiriert und verwaltet aktiv Mittel aus europäischen Fonds, um Unternehmertum, Innovation, Infrastrukturentwicklung sowie die Qualifizierung der Arbeitskräfte zu fördern. Neue KMU können Fördermittel für Gründung, Investitionen, Forschung und Entwicklung, Schulungen und weitere Zwecke beantragen.

Die Woiwodschaft führt außerdem eigene Förderprogramme für KMU durch, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Region zugeschnitten sind (z.B. „Lebuser Programm zur Entwicklung des Unternehmertums“ und das „Lebuser Innovationsprogramm“). Auch die lokalen Behörden bieten verschiedene Unterstützungsformen für neue Unternehmen an, darunter Steuererleichterungen, bevorzugte Mietkonditionen für Räumlichkeiten sowie Hilfestellung bei der Abwicklung behördlicher Formalitäten.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Woiwodschaft Lubuskie aufgrund ihrer strategischen Lage, der fortschreitenden Infrastrukturentwicklung, des Zugangs zu qualifizierten Fachkräften, vielversprechender Wirtschaftssektoren sowie der Verfügbarkeit finanzieller und technischer Unterstützung ein erhebliches Investitionspotenzial für neue kleine und mittlere Unternehmen (KMU) bietet. Unternehmer, die sich für eine Investition in dieser Region entscheiden, haben eine echte Chance auf dynamisches Wachstum und Erfolg auf einem wettbewerbsfähigen Markt.



LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO

LUBUSKIE ZENTRUM FÜR REGIONALPRODUKTE IN ZIELONA GÓRA: UNTERSTÜTZUNG LOKALER PRODUZENTEN UND FÖRDERUNG DER REGION

Regionales Produktzentrum Lubuskie: Unterstützung lokaler Produzenten und Förderung der Region
Das Regionale Produktzentrum Lubuskie mit Sitz in Zielona Góra ist eine Einrichtung, die seit sieben Jahren aktiv lokale Erzeuger unterstützt und regionale Produkte in der Woiwodschaft Lubuskie fördert. Das Regionale Produktzentrum Lubuskie ist eine wertvolle Informationsquelle – sowohl für Verbraucher als auch für Erzeuger – und bietet eine breite Palette an Ressourcen und Initiativen.

Das Regionale Produktzentrum Lubuskie erleichtert den Verbrauchern den Zugang zu lokalen Produkten:

- **Herstellerdatenbank:** Das Regionale Produktzentrum Lubuskie stellt ein umfassendes Verzeichnis der Lubuskie-Hersteller zur Verfügung, das eine einfache Suche und Kontaktaufnahme ermöglicht.
- **Lubuski-Navigator:** Ein Online-Tool zur Auffindung von Verkaufsstellen regionaler Produkte in der gesamten Region.
- **Lubuskie Raritäten in der Küche:** Eine Reihe von Treffen und Kochvorführungen mit regionalen Produkten, die die lokale Küche und eine gesunde Ernährung fördern. Auf der Website lcpr.pl finden sich u.a. Rezepte aus früheren Ausgaben.
- **Workshops:** Das Regionale Produktzentrum Lubuskie organisiert Workshops mit Erzeugern, Handwerkern und Köchen, bei denen die Verbraucher mehr über die hergestellten Produkte erfahren können.
- **Neuigkeiten und Veranstaltungen:** Die Website lcpr.pl bietet regelmäßig aktuelle Informationen zu Messen, Festivals und anderen Events rund um regionale Produkte.

Vor allem aber bietet das Regionale Produktzentrum Lubuskie den Erzeugern eine Reihe von Instrumenten und Initiativen zur Entwicklung ihres Unternehmens. Das Regionale Produktzentrum Lubuskie vergibt Qualitätszertifikate, die die hohe Produktqualität bestätigen und das Vertrauen der Verbraucher stärken. Das Antragsformular sowie eine Liste zertifizierter Produzenten sind online auf lcpr.pl abrufbar.

Das Regionale Produktzentrum Lubuskie organisiert auch Schulungen und Workshops für die Erzeuger, um ihnen zu helfen, ihre Fähigkeiten zu verbessern und ihr Geschäft auszubauen.

Erzeuger können sich für die Aufnahme in die Datenbank bewerben, indem sie einen Fragebogen auf lcpr.de ausfüllen. Das Regionale Produktzentrum Lubuskie fördert aktiv die Woiwodschaft Lubuskie als eine Region mit reichen kulinarischen Traditionen und hochwertigen Produkten. Das Regionale Produktzentrum Lubuskie organisiert Stände auf Messen in Polen und im Ausland, um regionale Produkte zu präsentieren und die Produzenten aus Lubuskie zu fördern. Das Regionale Produktzentrum Lubuskie führt auch Informations- und Werbekampagnen durch, um das Bewusstsein der Verbraucher für regionale Produkte zu stärken. Auf der Website lcpr.pl finden sich Videos von den Workshops und Artikel über die Produzenten, die ihre Leidenschaft und ihr Engagement unter Beweis stellen.

Das Regionale Produktzentrum Lubuskie spielt eine Schlüsselrolle in der Entwicklung der regionalen Wirtschaft, indem es lokale Produzenten unterstützt und die einzigartigen Produkte der Region fördert. Die Website des Regionalen Produktzentrums Lubuskie ist eine wertvolle Informationsquelle und ein Instrument, das Erzeuger mit Verbrauchern verbindet und dazu beiträgt, die Popularität sowie die Verfügbarkeit der regionalen Produkte aus Lubuskie zu steigern.



Unternehmen aus der Woiwodschaft **LUBUSKIE** bilden das Fundament der regionalen Entwicklung.





Alpacze Ranczo

Alpakas in Iłowa

3 Maja 7 Str.

Gemeinde Iłowa, Landkreis Żagań

Tel.: +48 575 761 445

mail: alpaczeranczo@gmail.com

www.alpaczeranczo.pl

facebook.com/Alpaczeranczo

instagram.com/alpaczeranczo



Die Alpaka Ranch ist ein Ort, der aus dem Herzen kommt – friedlich, familienorientiert und von Naturverbundenheit geprägt. Unsere Alpakas: Józek, Dyzio, Tadek, Lucek, Hugo, Stefan, Rogalik, Kazik und Gustaw – jedes von ihnen hat seinen eigenen Charakter und seine eigene Geschichte. Die Jungs sind wie unsere eigenen Kinder für uns, und sie sind das Herz dieses Ortes. Deshalb umgeben wir sie jeden Tag mit Sorgfalt, Aufmerksamkeit und Liebe.

Wir besuchen täglich Kinderkrippen, Kindergärten, Schulen und Pflegeheime und führen regelmäßig pädagogische Aktivitäten und Alpakatherapien durch. Kinder und Erwachsene lernen das Leben der Alpakas, ihre Pflege und Gewohnheiten kennen und entwickeln dabei Einfühlungsvermögen, Achtsamkeit und innere Ruhe – insbesondere durch Übungen zur sensorischen Integration. Für viele ist dies die erste Gelegenheit, so einen engen Kontakt mit Tieren zu erleben – und solche Momente bleiben für immer in Erinnerung.



Besonders am Herzen liegen uns Geburtstagsfeiern unter Alpakas, die bei jedem Wetter das ganze Jahr über stattfinden. Wir haben einen überdachten und beheizten Schuppen, dank dem wir auch im Winter feiern können. Jeder Geburtstag ist anders - wir bereiten neue Spiele, thematische Dekorationen und kreative Aktivitäten vor, denn wir möchten, dass sich jedes Kind besonders fühlt, weil es wirklich etwas Besonderes ist.

Sie können auch gerne mit den Alpakas auf den Feldern und Wiesen spazieren gehen. Dies ist eine einzigartige Gelegenheit, Zeit in der Natur und in Ruhe zu verbringen. Sowohl Spaziergänge als auch Geburtstagsfeiern können bequem über unsere Website und unseren Online-Kalender gebucht werden. Dadurch wird jeder Besuch sorgfältig geplant und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Unsere Alpakas sind auch auf Festen, Hochzeiten und anderen Veranstaltungen zu sehen. Wir verfügen über ein professionelles Gehege, und die Alpakas werden ständig von Pflegern betreut, um ihre Sicherheit und den Komfort aller Gäste zu gewährleisten.

Wir stellen auch Produkte aus der Wolle unserer Alpakas her - Mützen von Großmutter Alina. Alpacama hingegen stellt duftende Sojakerzen in Handarbeit her. Die Kerzenkollektion wechselt mit den Jahreszeiten, und jede Kerze wird mit viel Liebe zum Detail und Aroma hergestellt. Wir nehmen auch Einzelaufträge für Unternehmen, Hotels und Pensionen entgegen, die ihrem Interieur ein wenig Natur und Wärme verleihen möchten. Alles, was wir tun, kommt direkt aus dem Herzen.

Willkommen auf der Alpaka Ranch – ein Ort, an dem Sie wirklich entschleunigen, durchatmen und sich rundum wohlfühlen können. Alle Besuche finden ausschließlich in einer intimen, familiären Atmosphäre statt.



Anielskie ogrody

Ihr Bio-Essgarten

Budachów 1

66-630 Budachów

Gemeinde Bytnica, Landkreis Krosno Odrz.

Tel.: +48 501 256 376

mail: eko@anielskieogrody.pl

www.anielskieogrody.pl

facebook.pl/anielskieogrody



SCHAFFEN SIE EINEN RAUM, DER MIT GESCHMACK UND ÄSTHETIK BEGEISTERT.

Stellen Sie sich vor: Ihre Gäste genießen Gerichte mit frisch gepflückten Kräutern, Gemüse und Früchten – direkt aus Ihrem eigenen Garten. Engel Gärten bieten eine umfassende Lösung für Restaurants, Hotels, Bars und Agrotourismusbetriebe, die sich am Markt hervorheben und ihren Gästen ökologische Produkte höchster Qualität sowie einzigartige Erlebnisse bieten möchten.

Wir gestalten Gärten, die inspirieren und ertragreich sind. Wir haben uns auf die Gestaltung von ökologischen, essbaren Gärten spezialisiert, die in Form von klassischen Anbauflächen, Hochbeeten oder kugelförmigen Kuppeln angelegt werden können.

UNSER ANGEBOT:

- Individuell gestaltete Gärten, abgestimmt auf die Bedürfnisse Ihrer Einrichtung
- Anbau von Gemüse, Obst, Kräuter, Getreide, Wildpflanzen und essbaren Blüten – angepasst an lokale Gegebenheiten
- Professionelle Schulung Ihres Personals – von der Pflanzenpflege bis zur kulinarischen Verwendung
- Umfassende Marketingunterstützung – inklusive Foto- und Videomaterialien sowie Social-Media-Inhalten zur Kommunikation Ihrer ökologischen Marke

Nachhaltigkeit und echte Ökologie

Unsere Gärten werden nach den Prinzipien der Permakultur und des nachhaltigen ökologischen Landbaus gestaltet. Wir setzen auf natürliche Anbaumethoden, fördern die Artenvielfalt, verzichten auf chemische Pflanzenschutzmittel und sorgen für gesunde, fruchtbare Böden. Ihre Einrichtung erhält eine ökologische Identität und zieht bewusste Verbraucher an, die Wert auf einen gesunden Lebensstil legen.

SO LÄUFT UNSERE ZUSAMMENARBEIT AB:

- Analyse Ihrer Bedürfnisse und Standortbedingungen
- Entwicklung eines individuellen Konzepts und Vorbereitung der Gartengestaltung
- Bau und Einrichtung des Gartens
- Schulung des Personals in Anbau und Pflege der Pflanzen
- Marketingunterstützung zur Betonung des ökologischen Werts Ihrer Einrichtung

IHRE UNTERKUNFT. IHRE ERNTE. IHR WETTBEWERBSVORTEIL.

Ein Essgarten ist nicht nur eine Quelle hochwertiger Zutaten – er ist auch eine außergewöhnliche Attraktion, die Ihre Gäste begeistert. Lassen Sie die Natur zum festen Bestandteil Ihres kulinarischen Angebots werden und heben Sie sich von der Konkurrenz ab.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und gestalten Sie einen Garten, der inspiriert, den Geschmack begeistert und Besucher anzieht!



ANTERS

eine Familienbäckerei mit Tradition

Żagańska 29A Str.
68-113 Jabłonów
Gemeinde Brzeźnica, Landkreis Żagań
Tel.: +48 508 031 201
mail: arek@anters.com.pl
www.anters.com.pl
facebook.com/AntersPiekarniaCukiernia



Die Bäckerei Anters, bekannt für ihr traditionelles Gebäck, ist seit über vierzig Jahren in der kleinen Stadt Jabłonów ansässig. Hier wird die Familientradition des Brot- und Kuchenbackens von Generation zu Generation weitergegeben und vereint alte Handwerkskunst mit modernen Trends der Backkunst. Neben aromatischem Brot, frischen Brötchen und knusprigen Baguettes können die Kunden exquisite Kuchen und Desserts genießen, die eine perfekte Ergänzung zu den Bäckereispezialitäten darstellen. Die Konditorei ANTERS ist zu einem beliebten Ziel für diejenigen geworden, die echte Süßigkeiten probieren und dabei Tradition mit modernen Trends verbinden möchten.

Die Geschichte der Bäckerei geht auf das Jahr 1980 zurück, als Teresa und Andrzej Antczak voller Leidenschaft für das Backen beschlossen, einen Ort zu schaffen, an dem traditionelle Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben werden sollten. Ihr Traum wurde bald Wirklichkeit, und ihre



harte Arbeit und ihr Engagement sorgten dafür, dass die Bäckerei in der örtlichen Gemeinschaft Anerkennung fand. Heute wird das Unternehmen von ihrem Sohn Arek und seiner Frau Ania geführt, und die nächste Generation steigt langsam in die faszinierende Welt des Backens ein.

Das Erfolgsgeheimnis von ANTERS liegt in der Verbindung von Tradition und Moderne. Das Unternehmen setzt auf bewährte und beliebte Rezepte, folgt aber auch Trends und führt neue Geschmacksrichtungen und innovative technologische Lösungen ein. Ein zentraler Wert ist die Qualität – die Bäckerei verwendet ausschließlich natürliche Zutaten von lokalen Lieferanten. So wird sichergestellt, dass jedes Brot, jedes Brötchen, jedes Baguette oder Gebäck seinen einzigartigen Geschmack und sein Aroma bewahrt.

Die Bäckerei ANTERS ist ein vom Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung gelisteter Hersteller traditioneller Produkte. Diese Auszeichnung bestätigt, dass ihre Backwaren nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch ein fester Bestandteil des kulinarischen Erbes der Region sind. Das Unternehmen entwickelt ständig sein Netz an Firmengeschäften weiter, sodass die Bewohner der Woiwodschaft Lubuskie jeden Tag frisches, handwerklich hergestelltes Brot und Süßwaren genießen können.

Trotz des Wandels der Jahre und der dynamischen Veränderungen auf dem Markt bleibt bei ANTERS und der Familie Antczak eines unverändert: die Liebe zum Backen, die Verpflichtung zur höchsten Qualität und der Respekt vor der Tradition. Dank dieser Werte bietet die Bäckerei ihren Kunden seit mehr als vier Jahrzehnten einzigartige Geschmackserlebnisse, die Generationen am Tisch zusammenbringen. Besuchen Sie die Bäckerei und Konditorei ANTERS, um zu sehen, wie wunderbar Bäckertraditionen sein können – ein Geschmack, der Generationen miteinander verbindet.



ANTERS

Ladenkette DOM CHLEBA

Żagańska 29A Str.

68-113 Jabłonów

Gemeinde Brzeźnica, Landkreis Żagań

Tel.: +48 508 031 201

mail: arek@anters.com.pl

www.anters.com.pl

facebook.com/AntersPiekarniaCukiernia



In den letzten Jahren beobachten wir ein wachsendes Interesse an regionalen Lebensmitteln – ein Trend, der Impulse für die Entwicklung eines Vertriebsnetzes für Brot- und Backwaren liefert. Die Ladenkette Dom Chleba stützt sich auf ihre eigenen Bäckereien, die ihre Kunden täglich mit frischen Backwaren versorgen und dabei großen Wert auf die Qualität der Zutaten und traditionelle Backmethoden legen. Dieser Ansatz schafft Möglichkeiten für dynamisches Wachstum und die Gewinnung von Kundenloyalität. Die Schlüsselemente für den Erfolg in dieser Branche sind eine Wachstumsstrategie, Lokalisierung und das Engagement, stabile Beziehungen zu den Kunden aufzubauen. Bei der Entwicklung des Vertriebsnetzes sollte auch die Förderung von Traditionen im Zusammenhang mit dem Brotbacken und der Konditorei in Betracht gezogen werden.

Wachsende Nachfrage nach Frische und Qualität

Da die Verbraucher immer mehr auf die in den täglichen Lebensmitteln verwendeten Zutaten achten, sind Bäckereien, die Brot und Gebäck aus

natürlichen Zutaten anbieten, gegenüber der Massenproduktion im Vorteil. Die Kunden achten nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf Authentizität und Produktsicherheit. Daher wird die Entwicklung eines Netzes eigener Bäckereien, die Wert auf Qualität und Frische legen, zu einem Schlüsselement der Marktstrategie.

Stärkung der lokalen Präsenz

Die Entwicklung des Vertriebsnetzes sollte ebenfalls eng mit der Lokalisierung verbunden sein. Die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten von Rohstoffen wie Mehl, Getreide oder Obst trägt zur Stärkung der lokalen Wirtschaft und zum Aufbau von Kundenbeziehungen bei. Lokale Bäckereien verwenden häufig regionale Zutaten, was ihren Produkten einen einzigartigen Charakter verleiht. Wenn sich Kunden für solche Bäckereien entscheiden, haben sie das Gefühl, dass sie ihre Gemeinde unterstützen und dass ihnen die Qualität der Lebensmittel, die sie essen, wichtig ist.

Innovativer Vertriebsansatz

Einige Unternehmen setzen auf innovative Modelle wie das Backen direkt vor den Augen der Kunden. Eine solche Lösung stärkt das Vertrauen und bezieht die Kunden in den Produktentwicklungsprozess ein. Im digitalen Zeitalter ist eine Online-Präsenz und die Möglichkeit, Kunden über soziale Medien zu erreichen, für die Markenbildung von entscheidender Bedeutung.

Ausbau des Ladennetzes - Nähe und Bequemlichkeit

Beim Aufbau eines Netzes für den Verkauf von Brot und Gebäck aus den eigenen Bäckereien geht es nicht nur um die Optimierung von Prozessen, sondern auch um den Aufbau enger Beziehungen zu den Kunden und deren Einbindung in die lokale Gemeinschaft. Durch die Betonung von Qualität, Tradition und Innovation haben Bäckereien die Möglichkeit, in einer vielfältigen und zunehmend wettbewerbsorientierten Branche nicht nur zu überleben, sondern zu florieren. Der Schlüssel zum Erfolg ist das Verständnis für die Bedürfnisse der Kunden und die Fähigkeit, das Angebot an die sich ändernden Trends auf dem Lebensmittelmarkt anzupassen.



Białe Tulipan Rękodzieło

Tradition, Leidenschaft
und einzigartige Aromen

Zielony Las 32 Str.
65-253 Zielona Góra
Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra
Tel.: +48 571 332 201
mail: bialytulipan@onet.pl
facebook.com/bialytulipanrekodzieło
instagram.com/bialy_tulipan

White Tulip Handicrafts ist ein Familienunternehmen, das aus der Liebe zum Handwerk und zu traditionellen Aromen entstanden ist. Unsere Geschichte beginnt mit der Leidenschaft für das Backen von Lebkuchen – glasierte-Wunderwerke, die sich hervorragend als Dekoration für jede Feier eignen. Unsere Lebkuchen werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt, und ihr einzigartiger Geschmack sowie ihre ästhetische Verarbeitung machen sie zu einem perfekten Geschenk für jeden Anlass. Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit, individuelle Widmungen und Firmenlogos hinzuzufügen, was unsere Produkte noch einzigartiger macht.

Doch unser Angebot endet nicht bei Lebkuchen. Bei White Tulip stellen wir auch traditionelle Sirupe her, die aus lokalen Kräutern und Blüten gewonnen werden. Wir bieten Löwenzahn-, Holunderblüten-, Kiefernspitzen- und Brennnesselsirup an – perfekt, um den Geschmack von Getränken



und Speisen zu verfeinern. Unsere hausgemachten Fruchtkonserven sind ein echter Genuss: Himbeermousse, Quittenmarmelade, Pflaumenmus, Pflaumenmarmelade mit Schokolade, grüne Walnüsse in Sirup und Kirschkonfitüre sind nur einige unserer Spezialitäten. Darüber hinaus bieten wir Trockenkräuter für Teeaufgüsse an, die sich ideal für entspannte Momente eignen.

Wir sind uns bewusst, wie wichtig es ist, die Umwelt zu schonen, und verwenden daher bei der Herstellung natürliche Inhaltsstoffe. Wir fertigen Kerzen aus Bienenwachs und Sojawachs an, die jedem Raum eine besondere Atmosphäre verleihen. Unsere mit viel Liebe zum Detail hergestellten Naturseifen sind die perfekte Wahl für alle, die Wert auf gesunde Pflege legen.

White Tulip Handicrafts ist auch ein Ort, an dem Leidenschaft auf Bildung trifft. Wir organisieren Workshops, in denen Teilnehmer ihre handwerklichen Fähigkeiten entfalten können. Wir bieten Kurse zum Verzieren von Lebkuchen, zum Bemalen von Stoffbeuteln, zum Basteln von Schlüsselanhängern und Magneten oder beim kunstvollen Gestalten von Ostereiern in Batiktechnik. Unsere Workshops sind eine großartige Gelegenheit, gemeinsam Zeit in einer kreativen Atmosphäre zu verbringen, sowie eine hervorragende Form der Integration für Familien und Gruppen von Freunden.

Ein weiteres Highlight sind unsere thematischen Workshops zur Kinderschminkung, die bei Kindern und Eltern gleichermaßen beliebt sind. So kann sich jeder in eine fantasievolle, kreative Welt begeben.

Folgen Sie uns gerne in den sozialen Medien – dort teilen wir regelmäßig Neuigkeiten und Einblicke in unsere Arbeit. Bei White Tulip Handicraft wird jedes Produkt mit Leidenschaft und Liebe zum Detail gefertigt. Werden Sie Teil unserer Gemeinschaft und entdecken Sie die Freude an handgemachten, lokalen Produkten, die Glücksmomente und schöne Erinnerungen schaffen!



Browar EDI

Tradition, Geschmack, Natur

Nowa Wieś 5E

67-400 Nowa Wieś

Gemeinde Wschowa, Landkreis Wschowa

Tel.: +48 691 056 059

mail: poczta@browaredi.pl

www.browaredi.pl

Die EDI-Brauerei ist eine familiengeführte Handwerksbrauerei, die seit 1998 Bier im Einklang mit der Natur und ohne künstliche Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel braut. Dank traditioneller Herstellungsverfahren sind unsere Biere unfiltriert und unpasteurisiert, und die Gärung erfolgt auf natürliche Weise, wodurch sie ihren vollen Geschmack und ihr Aroma erhalten. Wir sind der Meinung, dass echtes Bier keine Geschmacksverstärker braucht - sein einzigartiger Charakter wird durch ein sorgfältig ausgewähltes Rezept, hochwertige Zutaten und die Zeit, die es in der Flasche reifen darf, geprägt.

HANDWERKLICHE LEIDENSCHAFT UND EINZIGARTIGER GESCHMACK

Unser Angebot umfasst eine große Auswahl an Bieren, von Klassikern bis hin zu anspruchsvollen Kompositionen. Traditionell hell und dunkel



ist eine Anspielung auf die Liebhaber des klassischen Geschmacks, die die Tiefe des natürlichen Bieres schätzen. Für diejenigen, die ein außergewöhnliches Erlebnis suchen, haben wir Biere mit einzigartigen Aromen kreiert: Himbeere, Kirsche, Honig, Ingwer, Mandel, Minze und Schokolade. Jedes enthält natürliche Zusatzstoffe, die seinen einzigartigen Charakter unterstreichen und ein harmonisches Ganzes bilden. Unsere Rezepturen beruhen auf einer Kombination aus Brautradition und einem kühnen Ansatz für den Geschmack, wodurch unsere Biere selbst die anspruchsvollsten Kenner überraschen und begeistern.

ERREICHBARKEIT UND DIREKTER KONTAKT

Die EDI-Brauerei legt großen Wert auf Qualität, weshalb unsere Biere nicht für den Massenverkauf bestimmt sind. Sie sind ausschließlich auf Messen, Märkten und Naturkostbörsen sowie direkt auf dem Gelände unserer Brauerei in Nowa Wieś erhältlich. Ein solches Vertriebsmodell ermöglicht es uns, die volle Kontrolle über die Qualität zu behalten und einen direkten Kontakt zu unseren Kunden zu gewährleisten, die die Authentizität und Natürlichkeit unseres Bieres schätzen.

KOMMEN SIE VORBEI UND ENTDECKEN SIE EIN BIER, DAS MIT LEIDENSCHAFT UND RESPEKT VOR DER TRADITION GEBRAUT WIRD!





Decowa Manufaktura

Tradition, Geschmack und Leidenschaft

Karszyn 10

66-120 Kargowa

Gemeinde Kargowa, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 533 901 901

mail: decowamanufaktura@proton.me

facebook.com/Gosciniucedecow



Das Gästehaus der Familie Dec ist ein besonderer Ort, an dem kulinarische Tradition auf eine moderne Herangehensweise an das Kochen trifft. Seit Jahren spezialisieren wir uns auf hochwertiges Catering und versorgen unsere Gäste mit gesunden, schmackhaften Speisen, die aus lokalen, natürlichen Zutaten zubereitet werden.

Unser Angebot richtet sich an Privatpersonen und Unternehmen, die ein einzigartiges Menü für Familienfeiern, Bankette, Geschäftstreffen oder Veranstaltungen im Freien suchen. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt zubereitet – mit Blick auf höchste Qualität, Ästhetik und einzigartigen Geschmack. Das Geheimnis unserer Küche liegt in frischen Zutaten von lokalen Lieferanten und der Leidenschaft, die wir in jedes Gericht stecken. Einen besonderen Platz auf unserer Speisekarte nehmen Wildgerichte und saisonale Spezialitäten ein, die den natürlichen Reichtum der Woiwodschaft Lebus widerspiegeln.



Essen bedeutet für uns nicht nur Geschmack – es sind auch Emotionen und Erlebnisse. Deshalb legen wir im Gästehaus der Familie Dec großen Wert auf die Atmosphäre und auf Details, die jedes Treffen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Unser Restaurant in Karszyn, umgeben von malerischen Wäldern und Seen, ist der perfekte Ort für Veranstaltungen aller Art. Wir bieten gemütliche Innenräume, einen überdachten Essbereich und einen Garten mit Terrasse – ideal für Feiern unter freiem Himmel.

Wir glauben, dass Kochen auch eine Kunstform ist. Deshalb engagieren wir uns in der kulinarischen Bildung. Wir organisieren Workshops für Kinder und Erwachsene, in denen die Teilnehmenden die Geheimnisse des Kochens entdecken, regionale Aromen kennenlernen und ihre kulinarischen Fähigkeiten weiterentwickeln können. Unsere Schulungen sind nicht nur lehrreich, sondern auch eine Gelegenheit zum gemeinsamen Erleben und zur Integration.

Der Gasthof der Familie Dec fördert aktiv den kulinarischen Tourismus und unterstützt die Entwicklung der lokalen Gastronomie. Wir arbeiten mit Produzenten regionaler Produkte und agrartouristischen Betrieben zusammen und organisieren Treffen und Verkostungen, die das Potenzial der lokalen Erzeuger hervorheben. Wir möchten, dass unsere Küche ein Botschafter der kulinarischen Tradition von Lubusz ist – und Feinschmecker aus dem ganzen Land begeistert.

Der Gasthof der Familie Dec ist ein Ort, an dem sich Tradition und Moderne verbinden – und jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wir laden Sie ein, unsere Küche zu entdecken und gemeinsam zu genießen.



Fabryka Waty Cukrowej Bartpol

Jana Pawła II 41 Str.
67-320 Małomice
Gemeinde Małomice, Landkreis Żagań
Tel.: +48 605 748 591
mail: zdzislawpolak@gmail.com
www.fabrykawatycukrowej.pl
facebook.com/Bartpolwatacukrowa



Unser Unternehmen entstand aus einer Leidenschaft für Süßes und dem Wunsch, Menschen jeden Alters Freude zu bereiten. Die Geschichte unseres Unternehmens reicht bis ins Jahr 1997 zurück, als wir mit dem Verkauf von Zuckerwatte auf Veranstaltungen und Festivals begannen. Als wir das Lächeln der Jüngsten und die Nostalgie der Erwachsenen beobachteten, stellten wir schnell fest, dass diese einzigartige Delikatesse mehr als nur eine gelegentliche Präsenz bei Veranstaltungen verdient.

Im Jahr 2010 waren wir die ersten in Polen, die Zuckerwatte in Eimern auf den Markt brachten, damit Sie den Geschmack überall und jederzeit genießen können. Heute sind wir führend in der Herstellung und im Vertrieb dieser einzigartigen Delikatesse und liefern unsere Produkte nicht nur auf den polnischen Markt, sondern auch in viele europäische Länder.

ZUCKERWATTE IN EINER MODERNEN AUSGABE

Wir sind keine gewöhnliche Zuckerwattefabrik – unsere Mission ist es, Tradition mit Moderne zu verbinden. Wir bieten eine große Auswahl an Farben, sodass jeder etwas für sich findet. Unsere einzigartige Verpackung sorgt für Frische und Benutzerfreundlichkeit, sodass die Zuckerwatte sowohl bei Partys zu Hause als auch bei größeren Veranstaltungen immer dabei sein kann.

Dank unseres Engagements für höchste Qualität und Sicherheit werden unsere Produkte im Qualitätsforschungszentrum geprüft. Wir setzen konsequent auf Innovation und arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unseres Sortiments, um unseren Kunden Produkte zu bieten, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugen.

FREUDE IN EINER FLAUSCHIGEN WOLKE EINGESCHLOSSEN

Zuckerwatte ist nicht nur Süße – es sind Emotionen, Erinnerungen und Momente des unbeschwernten Vergnügens. Daher erfreut unser Produkt sowohl Kinder als auch Erwachsene, die mit Nostalgie zum Geschmack aus ihrer Kindheit zurückkehren. Unser Angebot ist perfekt für Geburtstage, Hochzeiten, Festivals und andere Veranstaltungen und verleiht ihnen einen einzigartigen Charakter.

Jeder kann ein Teil unserer süßen Geschichte werden. Bei uns kann jeder Moment noch spezieller werden!





Folwark Pszczew Łukasz Robak

Batorego 11
66-33 Pszczew
Gemeinde Pszczew, Landkreis Międzyrzecz
Tel.: +48 881 337 313
mail: folwark@pszczew.com.pl
www.folwark.pszczew.com.pl



Umgeben von malerischen Seen und ausgedehnten Wäldern, im Herzen des Landschaftsparks Pszczew, befindet sich der Gutshof Pszczew – ein Ort, an dem sich Geschichte mit einem modernen Verständnis von Ökologie und nachhaltiger Entwicklung vereint. Dies ist ein einzigartiger Ort für Liebhaber von Natur, Komfort und authentischen Erlebnissen.

KOMFORT UND AGROTOURISMUS

Der Gutshof Pszczew bietet einzigartige Unterkünfte in zwei Gebäuden – dem modernen Kornspeicher und der rustikalen Alten Brennerei. Der Kornspeicher ist ein elegantes Gebäude mit 26 stilvoll eingerichteten Zimmern, das bis zu 70 Gästen komfortablen Aufenthalt bietet. Die Innenräume vereinen klassische Ästhetik mit modernen Elementen und schaffen eine Atmosphäre, die zur Entspannung einlädt. Die Alte Brennerei hingegen verströmt ein traditionelleres Ambiente: Holzmöbel, natürliche Stoffe und warmes Licht verleihen den Räumen eine behagliche Gemütlichkeit – ideal für Menschen, die inmitten der Natur zur Ruhe kommen möchten.

WEINBERG UND WEINKUNST

Der Gutshof Pszczew ist auch ein Ort, an dem außergewöhnliche Weine entstehen – das Ergebnis von Leidenschaft und handwerklichem Können. Die umweltschonend angebauten Reben liefern Früchte, aus denen charaktervolle Tropfen gewonnen werden. Jede Flasche birgt den Geschmack der Region und knüpft an lokale Weintraditionen an. Verkostungen und Weintourismus ermöglichen es den Gästen, die Geheimnisse der Weinherstellung zu entdecken und das einzigartige Aroma der Weine bei regionalen Spezialitäten zu genießen.

BIO-BAUERNHOF UND REGIONALE PRODUKTE

Dank des eigenen Bio-Bauernhofs bietet der Gutshof Pszczew frische, natürliche Erzeugnisse, die mit Respekt vor der Natur angebaut werden. Gemüse, Obst, Eingemachtes und Kräuter aus biologischem Anbau landen auf den Tischen der Gäste – Qualität und Geschmack sind eine Garantie für eine gesunde Lebensweise. Die Kornkammer der Geschmäcke des Bauernhofs Pszczew ist ein Ort, an dem man hofeigene Produkte direkt erwerben und den natürlichen Reichtum der Region genießen kann.

EIN ORT FÜR BESONDERE EREIGNISSE

Der Gutshof Pszczew ist der ideale Ort für Veranstaltungen jeder Art – von kleinen Treffen über Familienfeiern bis hin zu großen Firmenveranstaltungen und Hochzeiten. Ein erfahrenes Team kümmert sich um jedes Detail, schafft eine unvergessliche Atmosphäre und geht individuell auf die Wünsche der Gäste ein. Die Nähe zur Natur, malerische Landschaften und professioneller Service machen jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Der Gutshof Pszczew heißt Sie herzlich willkommen – ein Ort, an dem Natur, Tradition und Moderne zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen und Raum für authentische Erlebnisse schaffen.



Landwirtschafts- und Agrotourismusbetrieb „Dereniówka“

Lubiechnia Wielka 8

69-110 Rzepin

Gemeinde Rzepin, Landkreis Stubice

Tel.: +48 602 156 199

mail: dereniowka@wp.pl

www.dereniowka.eu

facebook.com/profile.php?id=100064336286361

Der Bauernhof „Dereniówka“ liegt am Rande des malerischen Rzepińska-Waldes und ist ein Ort, an dem sich die Zeit verlangsamt und die Natur zum nächsten Nachbarn wird. Seit über 70 Jahren schafft unsere Familie einen Raum voller Wärme und Gastfreundschaft und bietet eine Alternative zum Massentourismus. Die intime Atmosphäre, die regionale Küche und die Nähe zur Natur sorgen dafür, dass jeder Gast Ruhe und Entspannung vom Alltag findet.

REGIONALE PRODUKTE

Unsere Küche basiert auf traditionellen Rezepten und lokalen Zutaten, aus denen einzigartige Köstlichkeiten entstehen, die in der gesamten Region geschätzt werden. Dazu gehören Lubuskie-Krapfen, traditioneller Stubice-Schweinebraten, hausgemachtes Sauerteigbrot, Jagdbigos und Pierogi mit Buchweizen und Hüttenkäse. Die Spezialität des Hofes ist auch die aromatische Tinktur aus der Markfrucht – ein traditionell, sorgfältig zubereitetes Getränk mit einem einzigartigen Geschmack.



FREIZEIT IN DER NATUR

„Dereniówka“ ist ein idealer Ort für Menschen, die Ruhe und den Kontakt zur Natur schätzen. Wir bieten einen komfortablen Urlaub für Familien, Paare und Gruppen von Freunden. Hier können Sie auf den Waldwegen spazieren gehen, die Tierwelt beobachten oder einfach die Harmonie der Umgebung genießen. Gemüse und Obst der Saison, frische Eier von Hühnern mit grünen Beinen, hausgemachte Käsesorten, Honig und Bio-Wurstwaren sind Teil unseres Alltags, den wir mit unseren Gästen teilen.

VERANSTALTUNGSORT FÜR TAGUNGEN UND WORKSHOPS

Unser Bauernhof ist auch der perfekte Ort für Teambuilding-Veranstaltungen, Empfänge oder kulinarische Workshops. Die Gastgeberin von „Dereniówka“, Frau Grażyna Dereń, ist mehrfache Gewinnerin kulinarischer Wettbewerbe und teilt ihr Wissen gerne während Koch- und Backkursen. Hausgemachte Küche, die auf lokalen Produkten basiert, ist einer der Hauptgründe, warum Gäste jedes Jahr wieder zu uns kommen.

NEHMEN SIE SICH EINE AUSZEIT VOM ALLTAG

In einer Welt voller Hektik ist es wichtig, einen Moment für sich und Ihre Lieben zu finden. „Dereniówka“ ist ein Ort, an dem Sie wieder den Geschmack einfacher, aber einzigartiger Momente spüren können – an einem gemeinsamen Tisch, umgeben von Natur, in einer warmen, familiären Atmosphäre. Wir laden Sie auf unseren Bauernhof ein, wo jeder etwas für sich findet und sich wie zu Hause fühlt.



Sezam
de Ramer

Sklep Sezam w Droszkowie

Lokalität, Qualität und Tradition

Jaśminowa 1 Str.
66-003 Droszków
Gemeinde Zabór, Landkreis Zielona Góra
Tel.: +48 506 126 587, +48 697 119 638
mail: kazimieradrp@gmail.com
facebook.com/profile.php?id=100057815403274



Im Zeitalter von Supermarktketten und großen Rabatten setzt das Geschäft „Sezam“ in Droszków auf Einzigartigkeit und Kundennähe. Hier bekommt Einkaufen eine neue Dimension – es zählt nicht nur das Sortiment, sondern auch die Atmosphäre, der persönliche Kontakt und die Sorge um die Qualität der angebotenen Produkte. Sezam ist mehr als ein Geschäft – es ist ein Zentrum lokaler Aromen und Traditionen, in dem natürliche Zutaten, handwerkliche Rezepte und Authentizität im Vordergrund stehen.

LOKALE PRODUKTE DIREKT VOM ERZEUGER

Unsere Mission ist es, die Bewohner von Droszków und Umgebung mit den besten Produkten lokaler Erzeuger zu versorgen. Hier finden Sie frische Eier von einem kleinen Bauernhof, wo Hühner frei im Erlenwald laufen – was sich im einzigartigen Geschmack und in der Qualität widerspiegelt. Jeden Sonntag wird aromatisches Gebäck geliefert – perfekt zum Morgenkaffee – und täglich gibt es frische, knusprige Brötchen von einer lokalen Bäckerei.



SAISONALE UND FEIERTAGSSPEZIALITÄTEN

Wir sorgen dafür, dass unser Angebot nicht nur hochwertig ist, sondern sich auch am Kalender von Feiertagen und besonderen Anlässen orientiert. Zu Weihnachten bieten wir traditionelles Gebäck, handgemachte Pierogi (gefüllte Teigtaschen) und besondere Süßigkeiten an. Ostern ist die Zeit für die besten Mazurkas – ein traditioneller polnischer Mürbeteigkuchen – und hausgemachte Babkas, unsere saftigen Hefekuchen. Zum Valentinstag und Frauentag bereiten wir einzigartige Geschenksets vor.

KUNSTHANDWERKLICHE PRODUKTE AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN POLENS UND DARÜBER HINAUS

Auch wenn unsere Priorität auf Regionalität liegt, verschließen wir uns nicht vor einzigartigen Produkten von außerhalb der Region. In unserem Sortiment finden Sie besondere Fischspezialitäten von der Insel Wolin – darunter aromatische Fischsuppen, traditionelle Paprikaspezialitäten und Fisch in verschiedenen Marinaden. Wildprodukte und andere Waldspezialitäten, die unter der Marke „Gutes aus dem Wald“ angeboten werden, sind ein echter Geheimtipp.

EIN GESCHÄFT MIT HERZ UND VISION

„Sezam“ ist nicht nur ein Ort zum Einkaufen – es ist ein Ort, an dem wir einen modernen Handelsansatz mit der Liebe zur Tradition und Authentizität verbinden. Wir möchten, dass sich unsere Kunden wie zu Hause fühlen, Zugang zu hochwertigen Produkten haben und lokale Erzeuger unterstützen können. Deshalb sind unsere Regale stets gefüllt mit natürlichen, handwerklich hergestellten Spezialitäten, die durch Geschmack und Qualität überzeugen.

Willkommen im Geschäft „Sezam“ – ein Ort, an dem der tägliche Einkauf zu einer kulinarischen Reise voller Aromen, Leidenschaft und Tradition wird!



Jefferson's Catering

Zuverlässiges Veranstaltungszentrum

Ochla-Muzealna 5 Str.

66-006 Zielona Góra

Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 515 105 345

mail: jeffersons@jeffersons.pl

www.catering.jeffersons.pl

facebook.com/jeffersons.catering



Wir freuen uns, Jeffersons vorzustellen – ein Familienunternehmen, das seit über 20 Jahren einer der führenden Dienstleister in der Gastronomie in Zielona Góra und der Woiwodschaft Lubuskie ist. Unser Unternehmen hat sich auf die Organisation von Veranstaltungen spezialisiert, die sich an den individuellen Bedürfnissen der Kunden orientieren. Durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten können wir einzigartige und authentische Erlebnisse bieten.

Bei Jeffersons konzentrieren wir uns auf einen umfassenden Service, der alle Aspekte der Veranstaltungsorganisation abdeckt. Dank unserer Ressourcen – einschließlich Tischen, Stühlen, Tischdecken und Transportlogistik – sind wir in der Lage, jeden Auftrag unabhängig von seiner Größe auszuführen. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unseres engagierten Teams sind wir in der Lage, auch die anspruchsvollsten Veranstaltungen zu bewältigen und dafür zu sorgen, dass sie in jedem Detail außergewöhnlich sind.



Wir bieten eine Vielzahl von Dienstleistungen an, die sowohl den Bedürfnissen von Privatpersonen als auch von Unternehmen gerecht werden. Wir organisieren unvergessliche Geburtstagsfeiern, Familientreffen und Firmenveranstaltungen, zu denen unser Catering-Angebot auf Basis frischer, lokaler Produkte gehört.

Unser mobiler Piaggio-Van, der Prosecco Pronto ausschenkt, ist ein innovatives Element, das Veranstaltungen eine einzigartige Note verleiht. Bei Jeffersons glauben wir, dass eine gute Atmosphäre einer effektiven Zusammenarbeit förderlich ist, weshalb wir jede Veranstaltung mit dem Ziel gestalten, eine entspannte und integrative Atmosphäre zu schaffen.

Unsere Ballkarnevalsveranstaltungen sind eine unvergessliche Gelegenheit, besondere Momente in eleganter Atmosphäre zu erleben. Wir bieten umfassende Arrangements von Ballsälen, einschließlich Dekorationen und Erinnerungsfoto-Wänden. Unser kulinarisches Angebot wird sicherlich die höchsten Erwartungen der Gäste erfüllen und dafür sorgen, dass jeder Ball für lange Zeit in Erinnerung bleibt.

Darüber hinaus organisieren wir in der Freiluftsaison einzigartige Zeremonien in malerischer Umgebung - ob unter Zelten oder im Freien. Unser Team kümmert sich um jedes Detail, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten, sowohl visuell als auch kulinarisch.

In der Silvesternacht verwandeln wir die CRS-Halle in Zielona Góra in den größten Ballsaal der Region und bieten ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm sowie einzigartige Attraktionen, die Gäste aus verschiedenen Ecken der Provinz anziehen.

Jeffersons ist ein Team von Fachleuten, für die die Organisation von Veranstaltungen nicht nur ein Job ist, sondern eine echte Leidenschaft. Unser Motto - die individuelle Betreuung jedes Kunden - ist der Schlüssel zum Erfolg unserer Veranstaltungen. Lassen Sie uns gemeinsam besondere Momente schaffen, die Ihnen für immer in Erinnerung bleiben werden. Jeffersons - das sind wir, die unvergessliche Erlebnisse schaffen.

MAM. MaM Magdalena Michalak

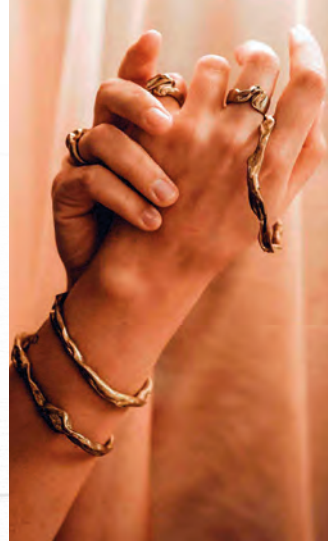
Die Kunst der Natur in einzigartiger Form

Podgórn 45/4A Str.
66-004 Zielona Góra
Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra
Tel.: +48 603 310 202
mail: magda@mamjewellery.com
www.sklep.mamjewellery.com
facebook.com/MaM.jewellery

Willkommen in der Welt des MaM-Schmucks – ein Ort, an dem Leidenschaft für Kreation auf natürliche Schönheit und raffinierte Ästhetik trifft. Mein Name ist Magdalena Michalak und ich entwerfe seit Jahren originelle Schmuckstücke, die die lebendige Energie der Natur und die außergewöhnliche Zartheit der Materialien vereinen. Meine Arbeit entsteht aus der Inspiration, die sich im Alltäglichen verbirgt, und jedes Schmuckstück ist eine Hommage an Schönheit und Individualität.

78

Ich kreierte Schmuck aus hochwertigem Silber, Gold, Messing und Holz und bringe verschiedene Texturen und geometrische Formen in meine Kollektionen ein. Ich glaube, dass Schmuck nicht nur ein Accessoire ist, sondern vor allem eine Möglichkeit, sich selbst, seine Werte und seine eigene Persönlichkeit auszudrücken. Mein Ziel ist es, einzigartige Schmuckstücke zu erschaffen, die die Subtilität und Harmonie der weiblichen Schönheit unterstreichen.



Mein Abenteuer mit dem Schmuckdesign begann während meines Kunststudiums, wo ich im Bildhauerkurs die Gelegenheit hatte, klassische bildhauerische Techniken zu erkunden. Das Erstellen von Wachsmodellen, das Gießen in Metall und das anschließende mühsame Schleifen und Polieren ermöglichten es mir, den magischen Prozess zu entdecken, der nun zur Schaffung von Traumringen oder Halsketten führt. Jede Stunde, die ich mit der Formgebung verbringe, ist für mich eine wertvolle Erfahrung, die zur Entwicklung meiner Leidenschaft beiträgt.

Die Marke MaM Magdalena Michalak ist das Ergebnis meiner kontinuierlichen Forschung und kreativen Bestrebungen. Neben der Gestaltung und Kreation von Schmuck biete ich auch Kunstworkshops an, in denen ich den Teilnehmern zeige, wie sie ihre eigenen Armbänder herstellen oder Elemente aus Wachs schnitzen, die später zu fertigem Schmuck werden. Diese interaktiven Erfahrungen sind eine großartige Gelegenheit, Kreativität zu entwickeln und Zeit in einer positiven Atmosphäre zu verbringen, sowohl individuell als auch mit Kollegen im Rahmen von Unternehmensintegrationen.

In meinem Online-Shop finden Sie eine große Auswahl an minimalistischem Schmuck. Ich biete eine Vielzahl von Modellen an - von zarten Halsketten und Ohrringen bis hin zu eleganten Armbändern und Ringen. Alle Schmuckstücke sind in verschiedenen Metallen erhältlich, darunter Silber und Messing, mit der Möglichkeit der Vergoldung in beliebten Gelb- und Roségoldtönen. In meinem Atelier kreierte ich zudem einzigartige Designs, die nicht für den Massenverkauf erhältlich sind, was jedes meiner Werke zu einem Unikat macht.

Besuchen Sie meinen Online-Shop und kreieren Sie in meinen Workshops etwas ganz Persönliches – Schmuck, der Ihre Geschichte erzählt. Treten Sie der MaM-Gemeinschaft bei!



MASARNIA MOTYKA MĄKA I CUKIER BY MOTYKA

Szkolna 18 Str.
68-113 Wrzesiny
Gemeinde Brzeźnica, Landkreis Żagań
Tel.: +48 500 012 870
mail: masarnia.motyka@gmail.com
www.masarniamotyka.pl
facebook.com/@MASARNIAMOTYKA

Masarnia Motyka (Metzgerei Motyka) ist ein Familienunternehmen mit mehr als dreißig Jahren Erfahrung in der handwerklichen Herstellung von Wurst, Aufschnitt und Schinken. Unser Schwerpunkt liegt seit jeher auf höchster Qualität, Authentizität und Respekt vor der Tradition. Unsere Produkte werden aus ausgewähltem Fleisch hergestellt, das von lokalen, zuverlässigen Lieferanten stammt. Bei der Herstellung werden nur natürliche Gewürze verwendet, ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker. Jeder Produktionsschritt erfolgt nach alten Rezepturen, die wir über Jahre hinweg verfeinert haben, dabei aber



stets ihren ursprünglichen Charakter bewahren. Dank dessen begeistern unsere Wurstwaren, Schinken und Würstchen mit ihrem tiefen, natürlichen Geschmack, Aroma und einer einzigartigen Textur. Unser Engagement für Transparenz und Ehrlichkeit wird von unseren Kunden geschätzt.

Mit Stolz organisieren wir auch Dorftische für Hochzeiten, Partys und andere Feiern. Unsere Produkte – hausgemacht, aromatisch und sorgfältig angerichtet – schaffen unvergessliche kulinarische Erlebnisse und entführen die Gäste in die Welt authentischer, regionaler Aromen.

Unsere zweite Marke, Mąka i Cukier by Motyka, entstand aus der Leidenschaft für Qualität und traditionelles Handwerk. Seit fünf Jahren kreieren wir gemeinsam mit meinem Bruder einen Ort, an dem klassische Backwaren mit einem modernen Ansatz für Zuckerbäckerei und Konditorei kombiniert werden. Unsere Konditorei ist ein Reich voller Aromen und einzigartiger Geschmackserlebnisse. Jeden Tag backen wir Hefeteiggebäck, Brötchen, Brote, Buttercroissants, Krapfen mit hausgemachten Füllungen und raffinierte Süßigkeiten. Jedes Gebäck wird in Handarbeit aus den hochwertigsten Zutaten hergestellt, um einen ausgezeichneten Geschmack und eine ansprechende Ästhetik zu garantieren.

Masarnia Motyka und Mąka i Cukier sind Marken, die tief in der Tradition verwurzelt sind, aber gleichzeitig offen für die Zukunft blicken. Wir verbinden Generationen und Geschmäcker und schaffen etwas von tiefer Bedeutung – nicht nur Produkte höchster Qualität, sondern auch Erinnerungen, Emotionen und Geschichten, die bei unseren Kunden bleiben. Entdecken Sie die Welt von Motyka – eine Welt, in der Geschmack Sinn macht und Qualität das Gesicht des Handwerks ist.



Mr. Lodzik

Eiscreme mit einzigartigem Geschmack

Gen. Andersa 1 Str.
67-300 Szprotawa
Gemeinde Szprotawa, Landkreis Żagań
Tel.: +48 451 002 201
mail: mr-lodzik@o2.pl
facebook.com/profile.php?id=100057497647166

Mr. Lodzik ist eine handwerklich hergestellte Eismarke, die aus der Leidenschaft für die Kreation einzigartiger Geschmacksrichtungen entstanden ist. Unsere Eiscremes zeichnen sich nicht nur durch die hohe Qualität der Zutaten aus, sondern auch durch das Engagement, das wir in jede Phase ihrer Herstellung stecken. Wir verwenden frische, lokale Milch und Sahne, die unserem Eis einen intensiven, natürlichen Milchgeschmack verleihen. Jeder von uns angebotene Geschmack ist das Ergebnis eines sorgfältigen kreativen Prozesses auf der Grundlage geschützter Rezepte. Dank dieser Hingabe hat unser Eis eine einzigartige Konsistenz und Geschmacksintensität, die sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistern.

Unser Sortiment wird ständig weiterentwickelt, inspiriert von den Geschmacksrichtungen, die unsere Kunden lieben. Unser Ziel ist es, Eis zu kreieren, das nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch moderne, kreative Geschmackskombinationen bietet, die immer wieder aufs Neue überraschen und begeistern. Unter unseren Klassikern finden Sie Vanille, Schokolade und Erdbeere, aber auch einzigartige Kompositionen, die Tradition und Moderne verbinden.

Neben köstlichem Milcheis bieten wir auch Sorbets und veganes Eis an, die eine großartige Alternative



für Menschen darstellen, die nach anderen gesunden Optionen suchen. Unsere Sorbets verbinden intensiven Fruchtgeschmack mit natürlichen Zutaten. Wir konzentrieren uns auf Produkte ohne Zusatz von weißem Zucker, und jedes Sorbet enthält bis zu 60 % Früchte, was die Natürlichkeit und Unverfälschtheit unserer Produkte garantiert. Sorbets sind die ideale Wahl für Menschen, die natürliche Aromen und die Intensität von Früchten schätzen und auf eine gesunde Lebensweise achten.

Wir freuen uns auch, unseren Kunden veganes Eis anbieten zu können. Vollkommen pflanzlich und mit pflanzlicher Milch hergestellt, ist unser veganes Eis ein wahrer Genuss für Liebhaber pflanzlicher Geschmacksrichtungen. Hier finden Sie so einzigartige Kompositionen wie vegane Pistazie, erfrischende Yerba Mate sowie eine exotische Pinacolada mit Ananas und Kokosnussmilch, die Sie in tropische Gefilde entführt.

Bei Mr. Lodzik glauben wir, dass Eis mehr ist als nur ein Dessert – es ist eine Leidenschaft, Freude und ein Genuss, den wir mit allen teilen möchten. Unser Eis ist auf die Wünsche unserer Kunden und ihre Geschmäcker zugeschnitten, denn für uns zählt jede Meinung und jeder Moment, in dem unsere Kunden unsere Produkte genießen.





Ollen-POL Sp. z o.o.

Gesundheit aus Flachs

Górnośląska 18 Str.

68-200 Żary

Gemeinde Żary, Landkreis Żary

mail: biuro@ollenpol.pl

www.ollenpol.pl

facebook.com/ollenpol



Ollen-POL ist ein Unternehmen, das die Leidenschaft für die Natur mit modernen Produktionstechnologien vereint. Unsere Mission ist es, hochwertige Flachs- und Fischprodukte anzubieten, die Gesundheit und Wohlbefinden unserer Kunden unterstützen. Dank fortschrittlicher Verarbeitungstechnologien bieten wir kaltgepresstes Leinsamenöl mit außergewöhnlichen gesundheitsfördernden Eigenschaften sowie frischen Fisch – eine wertvolle Bereicherung für eine ausgewogene Ernährung.

LEINSAMENÖL / OMEGA-KONZENTRAT – EINE QUELLE ESSENZIELLER UNGESÄTTIGTER FETTSÄUREN

Unser Leinsamenöl wird schonend kaltgepresst, um den vollen Nährwert zu erhalten. Aus dem gewonnenen Öl isolieren wir die Omega-3-, -6- und -9-Fettsäuren in ultrareiner Form – essenziell für eine gesunde Körperfunktion. Der regelmäßige Verzehr von OMEGA-Konzentrat unterstützt die Gesundheit des Herzens, trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei, verbessert den Zustand der Haut und un-



terstützt das Immunsystem. Bereits ein Teelöffel pro Tag deckt den täglichen Bedarf eines Erwachsenen an Omega-3-Fettsäuren. Darüber hinaus ist das OMEGA-Konzentrat völlig frei von künstlichen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln, was es zu einer idealen Wahl für alle macht, die auf eine gesunde Ernährung und Schönheit achten. Dank der Monoester-Form (d.h. sehr kleiner Moleküle) werden die Omega-Fettsäuren besonders leicht vom Körper aufgenommen. Unser OMEGA-Leinsamenölkonzentrat ist eine rein pflanzliche, vegane Alternative zu Fischölen.

INNOVATION

Bei Ollen-POL setzen wir konsequent auf Innovation. Wir arbeiten mit renommierten Forschungs- und Wissenschaftseinrichtungen zusammen, was uns ermöglicht, moderne Technologien in unsere Produktion zu integrieren und innovative Produkte zu entwickeln. Dabei nutzen wir die natürlichen gesundheitsfördernden und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Flachses – sowohl die Omega-Fettsäuren als auch den nach dem Pressen verbleibenden entölten Leinsamen, der eine wertvolle Quelle für Ballaststoffe und Lignane darstellt und die Hormonregulation unterstützen kann.

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG UND FISCHZUCHT

Neben der Produktion von Leinsamenöl betreibt Ollen-POL auch nachhaltige Zuchtteiche, in denen vor allem Königskarpfen gehalten werden. Unsere Teiche werden nachhaltig bewirtschaftet, das heißt, wir achten auf das Wohlergehen der Fische und die Wasserqualität. Der von uns angebotene Königskarpfen ist nicht nur schmackhaft, sondern auch eine gesunde Alternative in der Ernährung, reich an Eiweiß und gesunden Fetten.

WARUM OLLEN-POL?

Wer sich für Ollen-POL entscheidet, setzt auf Natürlichkeit, Qualität und Nachhaltigkeit. Unsere Produkte werden mit größter Sorgfalt hergestellt – transparent, rein und natürlich in der Zusammensetzung. Wir engagieren uns für den Umweltschutz und arbeiten eng mit lokalen Gemeinschaften zusammen, um einen gesunden Lebensstil zu fördern.

Entdecken Sie die Welt von Ollen-POL und werden Sie Teil einer wachsenden Gemeinschaft zufriedener Kunden, die Wert auf Gesundheit, Qualität und Natur legen. Bei uns können Sie sicher sein, dass Sie in das Beste für Sie und Ihre Familie investieren!



Ośrodek Wypoczynkowy Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

Gemeinde Strzelce Krajeńskie, Landkreis Strzelce-Drezdenko

Tel.: +48 798 952 877

mail: lubudubu.rezerwacja@gmail.com

facebook.com/osrodeklubudubu

Im malerischen Dorf Danków, in der Gemeinde Strzelce Krajeńskie, befindet sich ein einzigartiger Ort, der Ruhe, Harmonie und die Nähe zur Natur mit einem reichhaltigen kulturellen und kulinarischen Angebot verbindet. Das Łubu Dubu Resort ist ein Ort für Menschen, die Erholung inmitten von Wäldern und Seen suchen, aber auch für jene, die ihre Zeit aktiv verbringen und an inspirierenden Veranstaltungen teilnehmen möchten.

KOMFORTABLE ERHOLUNG

Das Łubu Dubu Resort bietet über 50 Übernachtungsmöglichkeiten in elegant eingerichteten Hotelzimmern und Suiten. Jedes Interieur wurde mit Blick auf den Komfort der Gäste gestaltet und bietet ideale Bedingungen zur Entspannung. Ganz gleich, ob Sie einen kurzen Aufenthalt oder eine längere Erholung planen – hier finden Sie die perfekte Unterkunft.

RESTAURANT MIT SEELE

Das Herzstück der Anlage ist ein zweistöckiges Restaurant, das bis zu 120 Personen Platz bietet. Hier treffen Tradition und Moderne aufein-



ander, und die kreative Küche basiert auf frischen, regionalen Zutaten. Jedes Gericht ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch Ausdruck unserer kulinarischen Kultur, die wir mit Leidenschaft pflegen.

RAUM FÜR WIRTSCHAFT UND BILDUNG

Wir verfügen über einen voll ausgestatteten Schulungs- und Konferenzraum für bis zu 50 Personen – ideal für Workshops, Seminare und Geschäftstreffen. Dieser Raum fördert kreatives Arbeiten, den Austausch von Erfahrungen und die Entwicklung neuer Ideen.

AKTIVITÄT UND ERHOLUNG

Das Łubu Dubu Resort bietet nicht nur Erholung, sondern auch vielfältige Möglichkeiten zur aktiven Freizeitgestaltung. Zur Verfügung stehen:

- ein Campingplatz mit vollständigen sanitären Einrichtungen,
- eine Grill- und Lagerfeuerstelle,
- ein saisonaler Außenpool,
- ein Tennisplatz mit Umkleideräumen,
- ein Beachvolleyballfeld,
- ein Outdoor-Fitnessstudio,
- eine Sauna,
- ein Kajakverleih.

KULTURELLE VERANSTALTUNGEN UND BESONDERE ATMOSPHÄRE

Łubu Dubu ist auch ein Kulturzentrum, in dem regelmäßig Workshops, Ausstellungen, Konzerte und künstlerische Treffen stattfinden. Es ist ein Ort, an dem Natur und Kultur ineinandergreifen – und an dem jeder Gast Inspiration und eine Auszeit vom Alltag finden kann.

Wir laden Sie herzlich in das Łubu Dubu Resort ein – ein Ort, an dem Natur, Erholung und Kultur zu einer harmonischen Einheit verschmelzen.



Leopolda Okulickiego 39 Str.
65-559 Zielona Góra
Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra
Tel.: +48 730 760 224
mail: jarek@coffeehunter.pl
www.sklep.coffeehunter.pl
facebook.com/coffeehunterpalarniakawy



Bei Coffee Hunter glauben wir, dass Kaffee mehr ist als nur ein Getränk – er ist ein Erlebnis, das die Sinne anspricht, Emotionen weckt und die Tür zu einer Welt außergewöhnlicher Aromen öffnet. Wir sind eine Spezialitäten-Kaffeerösterei aus Zielona Góra, bei der jeder Produktionsschritt – von der Auswahl der Bohnen bis zum Rösten – mit größter Sorgfalt ausgeführt wird. Wir kreieren Kaffee für alle, die echte Geschmacks- und Aromatiefe suchen – fernab der Massenproduktion.

HANDWERKSKUNST UND QUALITÄT – DAS GEHEIMNIS UNSERES EINZIGARTIGEN GESCHMACKS

Specialty Coffee ist für uns nicht bloß ein Trend, sondern eine Philosophie, der wir täglich folgen. Wir arbeiten mit kleinen, familiengeführten Plantagen aus aller Welt – von den Bergregionen Äthiopiens über die grünen Hügel Kolumbiens bis zu den sonnigen Farmen Brasiliens. Die

Bohnen werden von Hand gepflückt, sorgfältig selektiert und so transportiert, dass ihre höchste Qualität erhalten bleibt.

In unserer Rösterei verwenden wir ein handwerkliches Röstverfahren in Trommelöfen, das es uns ermöglicht, jeden Schritt des Prozesses zu kontrollieren und das einzigartige Geschmacksprofil eines jeden Kaffees hervorzuheben. So können Sie Noten von saftigen Früchten, Schokolade, Nüssen oder sogar Blumen erleben – ganz natürlich, ohne künstliche Zusatzstoffe.

FÜR WEN IST SPECIALTY COFFEE GEDACHT?

Für alle, die besseren Kaffee trinken wollen! Egal, ob Sie gerade erst in die Welt des Specialty Coffee einsteigen oder bereits ein erfahrener Kaffee Liebhaber sind – bei Coffee Hunter ist für jeden etwas dabei. Wir bieten eine breite Palette an Geschmacksprofilen, ideal für Espressomaschinen, alternative Brühmethoden oder klassische Kaffeemaschinen.

ENTDECKEN SIE COFFEE HUNTER ONLINE

Sie können unsere Leidenschaft auch online entdecken. Im Online-Shop sklep.coffeehunter.co.uk finden Sie sorgfältig ausgewählten Specialty Coffee, Geschmacksbeschreibungen und Zubereitungshinweise. Wir sorgen dafür, dass jede Verpackung einzigartig ist – für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Tauchen Sie ein in die Welt von Coffee Hunter – und entdecken Sie den wahren Geschmack von echtem Specialty Coffee!





Kaffeerösterei Progusta

Rogi 17

66-439 Rogi

Gemeinde Lubniewice, Landkreis Sulęcín

Tel.: +48 95 75 00 166

mail: sklep@progusta.pl

www.progusta.pl

facebook.com/KawaProgusta

Die Progusta Kaffeerösterei ist ein Ort, der aus Liebe zum Kaffee geschaffen wurde. Jede Bohne, die hierher kommt, wird sorgfältig ausgewählt, um höchste Qualität und einzigartigen Geschmack zu gewährleisten. Wir haben uns auf Kaffeespezialitäten spezialisiert, die in einem traditionellen Trommelröster geröstet werden, wobei niedrige Temperaturen das volle Aroma und die unverwechselbaren Geschmacksnoten zur Geltung bringen. Unser Kaffee ist eine Kombination aus handwerklicher Präzision und der Leidenschaft, die in jeder Phase der Produktion steckt.

Entdecken Sie die Geheimnisse des Kaffees

Wir öffnen die Türen unserer Rösterei für alle, die die Geheimnisse dieses außergewöhnlichen Getränks entdecken möchten. Beim Besuch unserer Rösterei können Sie nicht nur den Röstprozess der Bohnen beobachten, sondern auch erfahren, wie sich die verschiedenen Verarbeitungsmethoden auf den Geschmack und das Aroma des Kaffees auswirken. Besuche



in unserem Röstraum bieten die Gelegenheit, mehr über die Geschichte des Kaffees zu erfahren, eine professionelle Verkostung zu erleben und einzigartige Geschmackskompositionen zu probieren.

Lubusz Kaffeeakademie – Bildung und Inspiration

Für Kaffeeliebhaber haben wir die Lubusz Kaffeeakademie ins Leben gerufen – einen Ort, an dem Leidenschaft auf Wissen trifft. Wir organisieren Schulungen und Workshops für alle, die ihre Fähigkeiten in der Zubereitung und Verkostung von Kaffee verbessern möchten. Dies ist die perfekte Gelegenheit, die Geheimnisse der Kaffeespezialitäten in einer gemütlichen Atmosphäre zu entdecken und seinen Horizont zu erweitern. Ein einzigartiger Ort, ein einzigartiges Erlebnis

Unsere Rösterei befindet sich in einer malerischen Gegend, umgeben von einem Schlosspark und einem Garten, der die perfekte Umgebung für die Entspannung bei einer Tasse aromatischen Kaffees bietet. Wir organisieren Verkostungen und Treffen für Gruppen und Einzelpersonen und sorgen dafür, dass jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Geschmacks- und Bildungserlebnis wird.

Kaffee mit Ihrem Logo

Möchten Sie sich von der Masse abheben und Ihren Kunden Kaffee von höchster Qualität anbieten? Wir bieten personalisierten Kaffee mit Ihrem Firmenlogo an. Dies ist die perfekte Lösung für Cafés, Hotels und Restaurants, die ihre Einzigartigkeit unterstreichen und ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten möchten. Unser Angebot garantiert die Frische und den einzigartigen Charakter jeder Tasse.

Willkommen in der Welt des Progusta-Kaffees – ein Ort, an dem jeder Schluck eine Reise voller Geschmack, Aroma und Leidenschaft ist.



Pałac Brühla w Brodach

Plac Zamkowy 9
68-343 Brody
Gemeinde Brody, Landkreis Żary
Tel.: +48 667 657 866
mail: recepca@palacbrody.pl
www.palacbrody.pl
facebook.com/palac.bruhla.brody



Der Schloss- und Parkkomplex in Brody ist ein einzigartiger Ort, der reiche Geschichte, malerische Umgebung und moderne Annehmlichkeiten miteinander verbindet. Das Schloss wurde zu Beginn des 18. Jahrhunderts von Heinrich von Brühl – einem bedeutenden Diplomaten am Hofe Augusts III. und Mäzen der Künste – errichtet. Es war Zeuge zahlreicher historischer Ereignisse und beherbergte Persönlichkeiten aus Politik, Kultur und Kunst. Heute ist es dank sorgfältiger Restaurierungsarbeiten gelungen, die Pracht dieses außergewöhnlichen Ortes wiederherzustellen und einen stilvollen Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen zu schaffen. Neben seiner beeindruckenden Architektur bietet das Schloss Brühl in Brody eine hervorragend ausgebaute Infrastruktur, die es ermöglicht, Veranstaltungen auf höchstem Niveau zu organisieren. In zwei restaurierten Nebengebäuden des Schlosses sind komfortable Hotelzimmer und ein elegantes Restaurant untergebracht. Die Bankett- und Konferenzräume

sind mit modernen audiovisuellen Geräten ausgestattet und ermöglichen die Durchführung von Schulungen, Konferenzen, Banketten sowie künstlerischen und Integrationsveranstaltungen.

Der malerische Park, der das Schloss umgibt, ist ein idealer Ort zum Entspannen und für verschiedene Veranstaltungen im Freien. Bei einem Spaziergang durch die Gassen unter freiem Himmel spürt man die Atmosphäre einer vergangenen Epoche, in der Kunst und Natur ein harmonisches Ganzes bildeten.

Im Schlossrestaurant wird das innovative Projekt „Polish Barrels“ vorgestellt, das die Tradition der Spirituosenherstellung auf moderne Weise neu interpretiert. Hier können Besucher und Gäste die alten polnischen Methoden der Spirituosenherstellung kennenlernen – Traditionen, die bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, als Destillate Sinnbilder für Qualität und adelige Handwerkskunst waren. Das Projekt „Polish Barrels“ verbindet historische Tiefe mit modernem Anspruch und bietet hochwertige Spirituosen, die nach traditionellen Rezepturen aus biologischen Rohstoffen hergestellt werden.

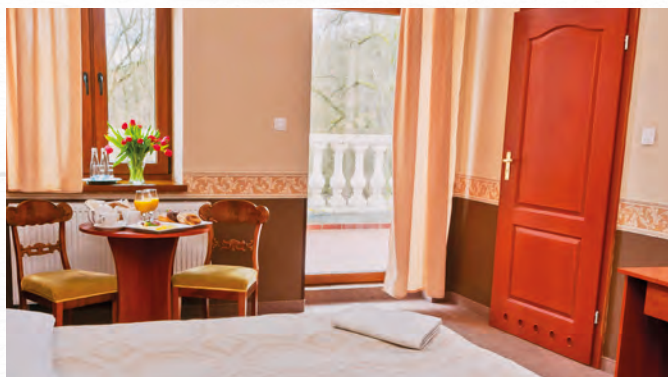
Der einzigartige Reifungsprozess in Fässern aus renommierten iberischen Weinbergen sorgt für einen einzigartigen Geschmack und ein einzigartiges Aroma, das unsere Spirituosen auf dem Markt auszeichnet. Jedes Fass wird sorgfältig überwacht, so dass der Herstellungsprozess vollständig transparent ist. Gäste haben die Möglichkeit, Eigentümer eines eigenen Fasses zu werden – und eröffnen sich damit neue Perspektiven: von der Verkostung über die Reifung bis hin zum Verkauf.

Das Schloss Brühl in Brody ist der ideale Ort für diejenigen, die Entspannung mit dem Genuss polnischer kulinarischer Traditionen und dem einzigartigen Erlebnis der Entdeckung der Geheimnisse der Alkoholherstellung verbinden möchten. Reich an Geschichte, erfüllt von Leidenschaft und geprägt durch zeitgemäße Gastfreundschaft bietet der Palast unvergessliche Erlebnisse – sowohl für Einzelreisende als auch für organisierte Gruppen.

Besuchen Sie diesen besonderen Ort, an dem Geschichte und Moderne aufeinandertreffen und jede Ecke ihre eigene Geschichte erzählt.



Łąkomini 1
66-433 Lubiszyn
Gemeinde Lubiszyn, Landkreis Gorzów Wielkopolski
Tel.: +48 957 318 024
mail: recepca@lakomin.pl
www.lakomin.pl
facebook.com/palacyk.lakomin



Der Palast Łąkomini ist ein einzigartiger Ort, der den Zauber der Natur mit dem vollen Komfort eines erholsamen Aufenthalts vereint. Die Anlage befindet sich auf einem acht Hektar großen Gelände inmitten der wunderschönen Wälder der Woiwodschaft Lebus und ist von einer reichen Flora und Fauna umgeben. Die außergewöhnliche Lage fördert sowohl die Entspannung als auch die aktive Erholung – die frische Waldluft trägt zur Regeneration der Lebenskraft unserer Gäste bei.

Die Anlage besteht aus zwei Hotelgebäuden mit insgesamt 28 Zimmern und bietet somit Platz für Gruppen unterschiedlicher Größe. Der Palast Łąkomini ist der ideale Ort für Teambuilding-Events und Schulungen. Die ruhige Lage trägt zur Stärkung des Gemeinschaftsgefühls bei und schafft optimale Bedingungen für konzentriertes Arbeiten.

Auch eine Vielzahl an Freizeitaktivitäten gehört zum Angebot. Die Umgebung lädt zu Spaziergängen, Pilzesammeln oder dem Pflücken von Waldfrüchten ein. Die Nähe zur Natur ermöglicht es unseren Gästen, dem hektischen Stadtleben zu entfliehen und in Harmonie mit der Umwelt zu entspannen. Ein malerischer See und ein kleiner Fluss runden das idyllische Ambiente ab.

Für Schulungsveranstaltungen bietet der Palast Łąkomini fünf modern ausgestattete Konferenzräume mit Multimedia-Projektoren, Leinwänden, Flipcharts und WLAN. Diese Räume wurden auf den Komfort der Teilnehmer ausgerichtet und ermöglichen somit effektive Meetings und Workshops. Zusätzlich steht ein Bankettzelt zur Verfügung – ideal für sommerliche Events im Freien.

Die hohe Qualität der Catering-Dienstleistungen ist ein weiterer Vorteil des Łąkomini-Palastes. Das Restaurant serviert polnische und internationale Küche mit Zutaten aus der Region, wie Wild, frischer Fisch und Waldprodukte. Beliebte Gerichte wie in Orange gebratene Ente oder Barramundi mit Thymian werden mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet – sowohl geschmacklich als auch optisch ein Genuss.

Der Palast Łąkomini ist ein Ort, der nicht nur zur Erholung einlädt, sondern auch Teamarbeit und Kreativität fördert. Mit seiner perfekten Lage, dem hohen Komfort und dem exzellenten kulinarischen Angebot gehört der Palast zu den begehrtesten Veranstaltungsorten in der Region Lebus.



Piekarnia Mika

Tradition, Geschmack und Qualität

Radowska 27 Str.

69-110 Kowalów

Gemeinde Rzepin, Landkreis Stubice

Tel.: +48 957 599 096

mail: biuro@piekarnia-mika.pl

www.piekarnia-mika.pl

facebook.com/PiekarniaMika



Die Bäckerei Mika ist ein Synonym für echte Backkunst – unsere Geschichte begann im Jahr 1992. Seit über 30 Jahren versorgen wir unsere Kunden mit Brot von höchster Qualität, hergestellt aus den besten natürlichen Zutaten und nach traditionellen Rezepten.

In unserer Bäckerei pflegen wir uralte Backtechniken, die es uns ermöglichen, die Authentizität und das einzigartige Aroma unserer Produkte zu bewahren. Jeden Tag backen wir Brot mit Natursauerteig, sorgfältig ausgewähltem Mehl und einem langen Gärungsprozess. So erhalten unsere Backwaren ihren vollen Geschmack, eine knusprige Kruste und eine perfekt ausgeformte Krume. Jeder Laib Brot, jedes Brötchen oder Hefezopf ist das Ergebnis unserer handwerklichen Leidenschaft, Erfahrung und Liebe zum Detail.

UNSER ANGEBOT UMFASST:

- Natursauerteigbrote - Weizen, Roggenbrot ohne Hefe, Graham- und Vollkornbrot.
- Knusprige Brötchen - klassisch, mit Getreide und Kleie, Baguettes, Grahambrötchen.
- Kuchen, Hefengebäck und Krapfen - klassische Backwaren nach hausgemachten Rezepten.
- Saisonale Spezialitäten - Hochzeitsbrote, Weihnachtsspezialitäten, Mazurkas, Lebkuchen.

Als Betrieb mit langjähriger Erfahrung setzen wir auf ein engagiertes Team von Bäckermeistern, die mit Hingabe jedes Detail im Backprozess betreuen. Unsere Produkte werden nur aus natürlichen Zutaten hergestellt, ohne chemische Zusätze oder Konservierungsstoffe, so dass jeder Bissen ein wahres Fest für die Sinne ist.

WERTE, DIE UNSER HANDWERK PRÄGEN:

- **Tradition und Erfahrung** – wir arbeiten mit überliefertem Wissen und Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben werden
- **Natürliche Zutaten** – Das beste Brot wird aus den hochwertigsten Produkten hergestellt. Deshalb beziehen wir alle unsere Zutaten von lokalen Lieferanten.
- **Handwerkliches Backverfahren** - Jede Teigpartie wird nach traditionellen Methoden von Hand zubereitet.
- **Leidenschaft für Kreativität** – Bei unserer Liebe zum Backen geht es nicht nur um den Geschmack, sondern auch um die Beziehung zu unseren Kunden.

Durch die kontinuierliche Pflege der Werte des handwerklichen Backens kommen unsere Kunden wegen des Geschmacks, den sie lieben, zu uns zurück. Traditionelle Backwaren sind nicht einfach nur Lebensmittel - sie sind Teil unserer Geschichte und unseres kulinarischen Erbes, das wir mit Stolz weiterführen wollen.

Willkommen in der Bäckerei „Mika“ - ein Ort, an dem jedes Gebäck seine eigene Geschichte und Seele hat!





WINNICA POD WINNĄ GÓRĄ

Tradition, Leidenschaft, einzigartiger
Geschmack

Portowa 44
66-131 Cigacice
Gemeinde Sulechów, Landkreis Zielona Góra
Tel: +48 507 148 477
mail: winnicapodwinnagora@gmail.com
www.winnicapodwinnagora.pl
facebook.com/WinnicaPodWinnąGóra



In der Nähe des malerischen Cigacice, umgeben von Sonnenschein, dem Fluss Oder und sandigen Böden, wird die alte Weintradition der Region neu belebt. Das Weingut Pod Winną Górą, das von Marzena und Tytus Foksza gegründet wurde, erinnert an die historischen Wurzeln dieses bemerkenswerten Ortes, der jahrhundertlang ein Wein- und Freizeitzentrum war. Unser 0,5 Hektar großer Weinberg in Südhanglage wurde 2014 im Rahmen des Projekts 'Winner Weinberge Bildung Reaktivierung' angelegt und ist seit der Saison 2020/2021 offiziell registriert. Er bietet außergewöhnliche Traubenweine. Wir bauen sorgfältig ausgewählte Rebsorten wie Riesling, Johaniter, Solaris, Pinot Gris, Sauvignier Gris, Regent und Rondo an, um Weißweine, Roséweine und leichte Frizzante-Schaumweine herzustellen.



UNSER ANGEBOT

- Weißweine: Riesling, Johaniter, Solaris, Grauburgunder, Sauvignier Gris
- Rosé-Weine: Regent, Rondo
- Weinstile: trocken, halbtrocken, süß, still und schäumend Frizzante
- Soja-Kerzen - handgefertigt, inspiriert von der Natur und den Aromen des Weinbergs

DEKORATIONEN UND AUSZEICHNUNGEN

- Unsere Weine haben in prestigeträchtigen Wettbewerben Anerkennung gefunden, darunter:
- Grand Prix 2021 und Goldmedaille beim Nationalen Weinwettbewerb in Zielona Góra
- Goldmedaille 2024 beim Internationalen Weinwettbewerb GALICIA VITIS in Krakau
- Silbermedaille beim Internationalen Wettbewerb für Weine aus Hybrid-sorten PIWI 2023 Šardice / Tschechische Republik (Mähren)
- Qualitätszertifikat „Wein des Westens würdig“ beim Festival der offenen Weinkeller und Weinberge in Lubuskie in Zielona Góra

ENOTOURISMUS - WEIN IN BESTER GESELLSCHAFT

Das Weingut Pod Winną Górą steht nicht nur für die Weinproduktion, sondern auch für Begegnung und Entspannung. Wir bieten an:

- Besichtigung eines Weinbergs mit Verkostung Weine, regionale Wurst- und Käsesorten mit Geschichten über die Tradition des Weinanbaus
 - Wein-Workshops und Schulungen im Weinbau
 - Raum für gesellige Veranstaltungen unter freiem Himmel Lagerfeuer, Entspannungsbereich und ein kleine Kinderspielplatz
 - Es ist auch möglich, einen Besuch des Weinbergs mit einer Bootsfahrt auf der Oder vom Hafen in Cigacice oder einem historischen Spaziergang mit einem lokalen Führer und Regionalisten auf dem ehemaligen Weinberg (Cigacice/Górki Małe) zu kombinieren, wo noch alte nach-deutsche Weinpflanzungen sichtbar sind. Bei einer einstündigen Wanderung auf den Spuren des alten Weinguts können Sie die charmante Oder sowie das Panorama der Hügel von Zielona Góra bewundern. Entdecken Sie den Geschmack unserer Weine und die Geschichte, die Vergangenheit mit der Gegenwart verbindet.
- Der Weinberg Pod Winną Górą - hier schmeckt die Tradition am besten.



Przystań Lubniewice

Ein Ort für einen Traumurlaub

Spacerowa 20 Str.

69-210 Lubniewice

Gemeinde Lubniewice, Landkreis Sulęcín

Tel.: +48 533 350 400

mail: recepca@przystanlubniewice.pl

facebook.com/przystanlubniewice



Der Yachthafen von Lubniewice ist ein malerisch gelegener Ferienort, der Entspannung, Outdoor-Aktivitäten und die Möglichkeit, verschiedene Veranstaltungen zu organisieren, miteinander verbindet. Im Herzen eines Kiefernwaldes am Ufer des Lubiąż-Sees gelegen, bietet er komfortable Unterkünfte und eine Vielzahl an Dienstleistungen, die jeden Aufenthalt unvergesslich machen.

VIELSEITIGE UNTERKUNFTSMÖGLICHKEITEN

Die Unterkunftsmöglichkeiten des Yachthafens Lubniewice bieten Platz für bis zu 250 Personen. Es gibt 33 Ferienhäuser, die ideal für Familien und Gruppen von Freunden geeignet sind, sowie 2 Hotelpavillons, die für diejenigen gedacht sind, die mehr Komfort suchen.

RESTAURANT UND TAVERNE

Die ausgezeichnete Küche ist eine der wichtigsten Stärken des Resorts. Das Restaurant serviert hausgemachte Gerichte, die von der Tradition der polnischen Küche inspiriert sind, während die Taverne Streetfood anbietet. Alle Gerichte werden auf der Grundlage regionaler Zutaten zubereitet, die die unterschiedlichen Geschmäcker der Gäste zufriedenstellen.

ATTRAKTIONEN FÜR JEDERMANN

Das Gelände des Yachthafens Lubniewice ist reich an Attraktionen, die den Aufenthalt der Besucher angenehm gestalten. Zu den Einrichtungen gehören ein Sandstrand, zahlreiche Stege, ein Tennisplatz, Volleyball- und Badmintonplätze sowie ein Kinderspielplatz. Wassersportler können den Yachthafen und den Verleih von Wasserausrüstung (Fahrräder, Kanus, Surfbretter) nutzen, um ihre Zeit aktiv auf dem See zu verbringen.

DER IDEALE ORT FÜR VERANSTALTUNGEN

Der Yachthafen von Lubniewice ist ein hervorragender Ort für Konferenzen, Schulungen und Teambuilding-Veranstaltungen. Das Resort verfügt über voll ausgestattete Konferenzräume, die sowohl Funktionalität als auch Komfort bei Tagungen bieten. Die professionelle Unterstützung des Personals bei der Organisation von Veranstaltungen erhöht die Qualität der angebotenen Dienstleistungen.

EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE

Dank der Kombination aus professionellem Service, köstlicher Küche und einer außergewöhnlichen Lage bietet der Yachthafen von Lubniewice einen idealen Aufenthalt sowohl für organisierte Gruppen als auch für Einzelpersonen. Das Resort ist das ganze Jahr über ein hervorragendes Reiseziel für alle, die sich entspannen, neue Energie tanken und die Natur genießen möchten. Wir laden Sie ein, unseren Yachthafen zu besuchen und sich selbst zu überzeugen, dass es ein Ort ist, der die Erwartungen selbst der anspruchsvollsten Gäste erfüllt.



Żeromskiego 23 Str.
 66-100 Sulechów
 Gemeinde Sulechów, Landkreis Zielona Góra
 Tel: +48 601 853 375
 mail: masarnia@salcum-fixum.pl
www.salcum-fixum.pl
facebook.com/SalcumFixum
instagram.com/salcum_fixum



Salcum-Fixum ist ein kleines Familienunternehmen mit Sitz in Sulechów, Woiwodschaft Lubusz. Seit 2013 haben wir uns auf die Herstellung von traditionellem Aufschnitt und Wurstwaren spezialisiert und verwenden ausschließlich natürliche Zutaten. Unsere Philosophie basiert auf hochwertigen Rohstoffen, die von kleinen, lokalen Farmen stammen, in denen Tiere auf natürliche Weise gezüchtet werden.

Wir bieten einzigartige Produkte vom Zlotnicka-Schwein und vom Mangalitzka-Schwein an - Rassen, die für ihren ausgezeichneten Geschmack und ihren Nährwert geschätzt werden. Die Wurstherstellung basiert auf einer langen Aushärtung, bei der wir sorgfältig ausgewählte Kräuter verwenden. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder vorgefertigte Gewürzmischungen - wir mahlen und mischen die Gewürze selbst, um den einzigartigen Geschmack unserer Produkte zu gewährleisten. Die meisten unserer Produkte enthalten kein Pecosalz.



Das Räuchern erfolgt auf traditionelle Art und Weise in einer klassischen Räucherammer, die mit Erlenholz beheizt wird. Wir verwenden keine Sägespäne oder Rauchgeneratoren, was ein natürliches Aroma und eine tiefere Geschmackstiefe ermöglicht. Unsere Wurstwaren zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Qualität, ihren einzigartigen Geschmack und ihr Aroma aus, was unsere Kunden zu schätzen wissen.

Wir entwickeln uns ständig weiter und experimentieren mit neuen Geschmacksrichtungen und Rezepten. Wir wollen den Erwartungen der immer anspruchsvolleren Verbraucher gerecht werden, indem wir ihnen einzigartige Produkte auf höchstem Niveau anbieten. Gleichzeitig bleiben wir unseren Prinzipien treu – wir senken nie die Qualität und werden niemals zu einem kommerziellen Massenhersteller. Was für uns zählt, sind Authentizität und Handwerkskunst vom Feinsten.

Unsere Bemühungen wurden bei vielen prestigeträchtigen Wettbewerben und Messen anerkannt. Vier unserer Produkte wurden in die Liste der traditionellen Produkte des Ministeriums aufgenommen, was für uns eine große Auszeichnung und Anerkennung unserer Arbeit ist. Wir haben auch drei „Perlen der Poznaner POLAGRA-Messe“ sowie zwei Medaillen der Poznaner Messe „Geschmack der Regionen“ gewonnen. Diese Auszeichnungen motivieren uns, die Qualität unserer Produkte weiter zu verbessern und auf höchstem Niveau zu halten.

SALCUM-FIXUM ist eine Marke für alle, die Wert auf natürlichen Geschmack, traditionelle Charcuteriemethoden und höchste Qualität legen. Unsere Aufschnittstücke sind nicht nur ein Produkt – sie sind eine Leidenschaft, Tradition und ein Garant für authentischen Geschmack.

Serowarnia Na Zielonej Łące

Dąbrowskiego 86 Str.
65-021 Zielona Góra
Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra
Tel.: +48 723 244 919
mail: karolina@serowarnia.eu
www.serowarnia.eu



Die Käserei „Na Zielonej Łące“ („Auf der grünen Wiese“), idyllisch gelegen im malerischen Zielona Góra, ist ein Ort, an dem Tradition auf Leidenschaft und die Liebe zu natürlichen Produkten trifft. Wir spezialisieren uns auf die Herstellung von gereiftem Käse, Quark und Konserven, die nach überlieferten Familienrezepten zubereitet werden – von Generation zu Generation weitergegeben. Wir sind bestrebt, die Erfahrung unserer Vorfahren mit einem modernen Ansatz zu verbinden, um Produkte von höchster Qualität herzustellen.

VERBINDUNG ZU DEN KULINARISCHEN TRADITIONEN DER REGION

Unsere Tätigkeit ist tief in den kulinarischen Traditionen von Zielona Góra und Umgebung verwurzelt. Wir lassen uns von regionalen Aro-

men und traditionellen Milchverarbeitungstechniken inspirieren, die seit Jahren ein fester Bestandteil der lokalen Kultur sind. Dabei legen wir großen Wert darauf, dass unsere Produkte alten Bräuchen und Geschmacksrichtungen folgen – und zugleich etwas Einzigartiges und Frisches bieten.

PRODUKTIONSMETHODEN

Alle unsere Käsesorten und Konserven werden auf traditionelle Weise und ohne chemische Zusätze hergestellt. Die Produktions- und Reifungsprozesse verlaufen vollständig natürlich und ermöglichen es, den einzigartigen Geschmack und das Aroma unserer Produkte voll zur Geltung zu bringen. Jeder Schritt – vom Melken über die Verarbeitung bis zur Reifung – wird mit größter Sorgfalt überwacht. Unsere Erzeugnisse wie Butter, Joghurt oder Konfitüren fertigen wir von Hand – ausschließlich aus den besten Zutaten.

HERKUNFT DER ROHSTOFFE

Die hervorragende Qualität unserer Produkte ist darauf zurückzuführen, dass alle Rohstoffe aus unserem eigenen Betrieb stammen. Wir verwenden Kuhmilch von Jersey-Kühen, die für ihre besonders cremige Milch bekannt sind, sowie Milch von unseren Ziegen und Schafen. Die Tiere werden auf natürliche Weise gefüttert, was eine gesunde und nährstoffreiche Milch garantiert. Darüber hinaus stammen die für unsere Konserven verwendeten Früchte und Gemüse aus lokalem Anbau – so unterstützen wir regionale Landwirte und Obstbauern und sichern gleichzeitig höchste Qualität.





Sery Kosiński

Tradition, Leidenschaft und höchste Qualität

Siedlnica 1CA

67-400 Siedlnica

Gemeinde Wschowa, Landkreis Wschowa

Tel.: +48 726 352 515

mail: sery.kosinscy@gmail.com



Kosiński-Käse ist eine Familienkäserei, in der die Käseherstellung zu einer echten Leidenschaft und Lebensweise geworden ist. Die von Daria und Mateusz Kosiński geführte Käserei in Siedlnica bei Wschowa ist auf die Herstellung von handwerklich produzierten Käse und anderen Molkereiprodukten aus Milch höchster Qualität spezialisiert. Die Kühe, deren Milch wir für die Produktion verwenden, werden natürlich gezüchtet, mit gentechnikfreiem Futter gefüttert und gehören zu den Rassen Montbéliarde und Holstein-Friesian. Dies garantiert einen hervorragenden Rohstoff und den einzigartigen Geschmack unserer Produkte.

Die Liebe zum Detail und der handwerkliche Ansatz bei der Käseherstellung führen dazu, dass die Kosinski-Käse bei nationalen Wettbewerben

anerkannt werden. „Im Jahr 2024 war die Käserei Finalist bei der XXXI. Ausgabe des Wettbewerbs ‚Landwirt des Jahres‘ und gewann 2022 den Titel des nationalen Vizemeisters der Agroliga sowie die prestigeträchtige Auszeichnung ‚Verdienstvoll für die Landwirtschaft‘. Als Produzenten in dieser Branche sind wir dem Lubuszer Netzwerk des Kulinarischen Erbes beigetreten, das mit dem Europäischen Netzwerk des Regionalen Kulinarischen Erbes verbunden ist. Die Herstellung von Käse ist für uns nicht nur ein Beruf, sondern auch eine Mission. Durch unsere Arbeit bemühen wir uns, den Respekt vor der Erde zu fördern und lokale, natürliche Produkte zu unterstützen.

Unser Sortiment umfasst handwerklich hergestellte, gereifte Käsesorten, darunter Brie, Camembert in Asche, Camembert, Blauschimmelkäse und Goldkäse. Wir stellen auch Käse aus gedämpfter Paste wie Burrata, Mozzarella und Stracciatella her. Wir bieten auch italienische Käsesorten wie Ricotta, Caciocavallo und Scamorza sowie gelben Hartkäse an. Unser Angebot umfasst auch flüssige Milchprodukte - Kefir, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt und Sahne - alle in Glasflaschen und -gläsern, wobei wir auf die Ökologie achten. Zudem gibt es Frischkäse, Hüttenkäse, Butter und Bratkäse. Am wichtigsten ist, dass alle unsere Produkte aus nicht pasteurisierter Vollmilch hergestellt werden.

Neben der Käseproduktion bieten wir Workshops für Schulen, ländliche Hausfrauenclubs und Restaurants an. Wir organisieren Verkostungen und informieren über traditionelle Methoden der Käseherstellung. Wir wollen einheimische Produkte fördern und die Menschen ermutigen, zu den besten lokalen Produkten zu greifen. „Du lobst andere, du kennst deine eigenen nicht“ – das ist das Motto, das unsere tägliche Arbeit leitet.

Mit der Wahl von Kosiński-Käse unterstützen Sie kleine Familienbetriebe und schätzen den Geschmack, der direkt aus der Natur fließt. Erleben Sie wahre Handwerkskunst und Geschmack, die mit Leidenschaft und Herz geschaffen wurden.





Sieje Słodycz Patrycja Chabzda

Traditionelle polnische Süßigkeiten (Krówki)

Wojska Polskiego 86 Str.

65-762 Zielona Góra

Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 691 531 668

p.chabzda@siejeslodycz.pl

facebook.com/SieJeSlodycz

instagram.com/sieje_slodycz



Mein Fudge ist die Quintessenz von Kindheit und Tradition – basierend auf bewährten Rezepturen und handwerklicher Herstellung. Jede Süßigkeit wird aus den hochwertigsten natürlichen Zutaten gefertigt – ganz ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. So bewahrt mein Fudge seinen einzigartigen Charakter und sein vielschichtiges Aroma.

HANDGEFERTIGT – QUALITÄTSGARANTIE

Die Herstellung erfolgt vollständig in Handarbeit – jeder Schritt, vom Kochen über das Schneiden bis hin zum Verpacken, wird mit größter Sorgfalt ausgeführt. Durch das traditionelle Verfahren zur Zubereitung von Karamell erhält die Süßigkeit ihre charakteristische Struktur: eine zarte, krümelige Außenschicht und ein weiches Inneres, das im Laufe der Zeit auf natürliche Weise mürbe wird – und so die ganze Geschmackstiefe entfaltet.

HOCHWERTIGE ZUTATEN

Ich verwende ausschließlich erstklassige Rohstoffe von vertrauenswürdigen Lieferanten. Mein Sortiment umfasst Fudges in über einem Dutzend außergewöhnlicher Geschmacksrichtungen. Die Basis bildet stets Milch, weißer Zucker, Rohrzucker und Butter. Natürliche Zusätze wie Nüsse, gemahlener Kaffee, Kakao, kandierte Früchte, gemahlene Vanille, Mohn oder Sesam bereichern den Geschmack und verleihen eine spannende Textur. Das Ergebnis: ein Produkt von höchster Qualität, das auch die anspruchsvollsten Feinschmecker überzeugt.

NACHHALTIGE PRODUKTION

Nachhaltigkeit liegt mir besonders am Herzen. Ich verzichte bewusst auf energieintensive Maschinen – der gesamte Produktionsprozess erfolgt manuell, wodurch der Energieverbrauch minimiert wird. Ich bin überzeugt: Traditionelle Herstellung und Umweltbewusstsein schließen einander nicht aus. Deshalb setze ich konsequent auf umweltfreundliche Lösungen und nachhaltige Entwicklung.

EIN GESCHMACK, DER GENERATIONEN VERBINDET

Mein Fudge ist mehr als nur eine Süßigkeit – er weckt Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage und familiäre Wärme. Jeder Bissen ist eine kleine Reise in die Vergangenheit, voller Nostalgie und Herz. Wenn Sie sich für meinen Fudge entscheiden, wählen Sie echte polnische Tradition. Probieren Sie selbst – so schmeckt handgemachter Fudge!





Skotopaska

Ihr Refugium im Herzen
der Region Lubuskie

Darnawa 23

66-213 Darnawa

Gemeinde Skąpe, Landkreis Świebodzin

Tel.: +48 501 680 068, +48 503 074 085

mail: skotopaska@skotopaska.pl

www.skotopaska.pl

facebook.com/skotopaska

Suchen Sie einen Ort, an dem Sie wirklich zur Ruhe kommen können? Wo die Stille nicht vom Trubel der Stadt gestört wird – und der Morgen nach frischem Brot und Kaffee duftet? Skotopaska ist ein einzigartiges Gästehaus in einem ehemaligen deutschen Bauernhof im charmanten Dorf Darnawa – fernab vom Massentourismus und der Hektik des Alltags. Nur 10 km von Świebodzin und 30 km von Zielona Góra entfernt, erwarten Sie fünf stilvolle Zimmer, jedes mit eigenem Charakter und liebevoller Einrichtung. Alle verfügen über ein eigenes Bad und eine Klimaanlage. Außerdem gibt es einen gemütlichen Gemeinschaftsraum, in dem man sich unterhalten, ein Buch lesen oder bei einem Film entspannen kann.

GESCHMACKSRICHTUNGEN, DIE SIE LIEBEN WERDEN

In Skotopaska beginnt jeder Tag mit einem köstlichen Frühstück. Hausgebackenes Brot, Käse, Wurstwaren und regionale Spezialitäten, serviert in Buffetform, sind nur ein Vorgeschmack auf das kulinarische Erlebnis. Am Abend laden wir Sie zu einem herzhaft zubereiteten Abendessen ein – wie bei Mama zu Hause.

ERHOLUNG IM EINKLANG MIT DER NATUR

Mögen Sie eine aktive Freizeitgestaltung? Skotopaska ist ein perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen oder Radtouren durch die umliegenden Wälder und rund um den Niesłysz-See. Wir bieten Ihnen kostenlos Fahrräder, Nordic-Walking-Stöcke sowie bequeme Hängematten und Liegestühle zum entspannten Nichtstun. Und wenn Sie sich einen Moment ganz für sich selbst wünschen – dann gönnen Sie sich eine Auszeit in unserer finnischen Sauna.

MEHR ALS EINE ÜBERNACHTUNG – EIN ECHTES ERLEBNIS

Skotopaska ist ein Ort für Menschen, die eine intime Atmosphäre, die Nähe zur Natur und echte Gastfreundschaft schätzen. Abseits überfüllter Hotels – und doch nah an allem, was wichtig ist. Genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt, der Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

SKOTOPASKA – KOMMEN SIE AN, ENTSPANNEN SIE SICH, UND BLEIBEN SIE GERN ETWAS LÄNGER.



Temar

Temar Rehabilitations
und Erholungskomplexe

Kompleks Dąbie

W środku lasu 1 Str.
66-615 Dąbie
Gemeinde Krosno Odrz, Landkreis Krosno Odrz.
Tel. +48 509 044 949
dabie@temarsc.pl
www.kompleksdabie.pl
facebook.com/temar.dabie

Kompleks Kołatka

Kołatka 7
66-627 Kołatka
Gemeinde Bobrowice, Krosno Odrz.
Tel. +48 509 044 949
kolatka@temarsc.pl
www.komplekskolatka.pl
facebook.com/temar.kolatka

FERIENANLAGEN IN DĄBIE UND KOŁATKA – ENTSPANNUNG, GESUNDHEIT UND LOKALE KÖSTLICHKEITEN

Wir laden Sie ein, zwei Ferienorte zu entdecken: Dąbie und Kołatka – Orte, die Entspannung mit Gesundheitsfürsorge verbinden und die natürlichen sowie kulinarischen Werte der Region fördern. Beide Anlagen sind von den Lubuszer Wäldern und Seen umgeben und bieten einen Aufenthalt in ruhiger Umgebung sowie Zugang zu Rehabilitations- und Erholungsdiensten.

DĄBIE - ENATURNAHE ERHOLUNG UND PROFESSIONELLE REHABILITATION

Die Anlage am Wielkensee ist ein Ort für Menschen, die Wert auf naturnahe Entspannung legen. Sie bietet zwei moderne DeLux-Hütten sowie klassische, gepflegte und stimmungsvolle Hütten. Im Resort gibt es ein Restaurant, das Gerichte mit regionalen Produkten serviert, sowie ein Außenrestaurant, Grill, Imbisswagen und ein Café. Darüber hinaus stehen ein separater Kamin und ein Spielplatz für Kinder zur Verfügung. Es gibt auch einen Erholungsbereich mit Zugang zum Strand und einen Verleih von Wassergeräten. Vor Ort gibt es ein modernes Rehabilitationszentrum mit einem breiten Angebot an Massagen und verschiedenen Therapien, z. B. Hydrotherapie, Kinesitherapie, Physiotherapie. Das Resort ist

im Register der Rehabilitations- und Freizeiteinrichtungen eingetragen und kann daher Aufenthalte organisieren, die vom PFRON bezuschusst werden.

KOŁATKA - EIN RAUM FÜR AKTIVITÄT, BILDUNG UND REGENERATION

Kołatka ist eine Ferienanlage im Wald am See und bietet Unterkünfte sowie Sport- und Freizeiteinrichtungen. Den Gästen stehen ein großes Restaurant mit zwei Sälen und ein Außencafé mit Blick auf den See zur Verfügung. Im Komplex befinden sich zudem ein Wasserausrüstungsverleih, ein Spielplatz für Kinder und eine Feuerstelle, die zur Integration und gemeinsamen Entspannung beitragen. Darüber hinaus befindet sich die „Sheep Farm & Company“ im Komplex – ein Bildungsraum, in dem Besucher kamerunische Schafe, Hühner und Schäferhunde sehen können. Kołatka bietet auch ein Schwimmbad mit Hydromassage, eine Sporthalle mit Tatami-Matten und einen interaktiven Bildungsraum.

Wir sind das ganze Jahr über für Sie da! Wir sind auf die Organisation besonderer Veranstaltungen spezialisiert – Hochzeiten, Kommunionen, Jubiläen, Firmenpicknicks und Konferenzen. Wir bieten seit Jahren Catering-Dienstleistungen an: von intimen Zusammenkünften bis hin zu großen Veranstaltungen im Freien, Banketten, Festen und Schulungen. Flexibilität, Erfahrung und regionaler Geschmack – das ist unser Rezept für erfolgreiche Events.

TEMAR - ZWEI WELTEN, EIN HERZ DER LEBUSER ERHOLUNG

Zwischen Wald und See, zwischen Ruhe und Aktivität – diese beiden Komplexe sind zwei Facetten derselben Idee: einen Ort zu schaffen, zu dem man immer wieder zurückkehrt.



Osiedle Śląskie 7c/5 Str.

65-547 Zielona Góra

Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 570 256 145

mail: robert@tovpik.art

www.tovpik.art

www.facebook.com/tovpikart



In der heutigen, sich schnell wandelnden Geschäftswelt ist eine starke visuelle Identität von entscheidender Bedeutung für den Erfolg von Unternehmen, insbesondere in der Lebensmittel- und HoReCa-Branche. In diesem Zusammenhang hebt sich TOVPIKART als professionelles Grafikdesign-Studio hervor, das Kreativität mit der Anpassung an die Bedürfnisse der lokalen Produzenten verbindet. Unsere Mission ist es nicht nur, Design zu liefern, sondern auch durch Zusammenarbeit die Entwicklung von Marken und deren Präsenz auf dem Markt zu unterstützen.

PROJEKTE MIT LEIDENSCHAFT

Bei TOVPIKART glauben wir, dass jedes Projekt eine einzigartige Geschichte erzählt, und wir sind Geschichtenerzähler. Unsere Dienstleistungen decken ein breites Spektrum ab, von der Erstellung von Logos

und visueller Identität bis hin zur Gestaltung von Verpackungen und Etiketten. Wir setzen auf Innovation und Ästhetik, damit jede Kreation den individuellen Bedürfnissen des Kunden entspricht und die Aufmerksamkeit potenzieller Konsumenten auf sich zieht. Wir arbeiten mit den neuesten Designrends, die es uns ermöglichen, Lösungen anzubieten, die nicht nur effektiv, sondern auch ansprechend sind.

UMFASSENDE MARKETINGANSATZ

Bei uns geht es nicht nur um Design. Wir bieten umfassende Marketingunterstützung, um sicherzustellen, dass jedes von uns entwickelte Konzept effektiv umgesetzt und kommuniziert wird. Wir tragen zum Aufbau eines kohärenten Markenimages bei, indem wir Werbekampagnen organisieren, die die Bekanntheit und das Vertrauen der Kunden erhöhen. Zudem erstellen und betreiben wir Websites und Social-Media-Kanäle, die es uns ermöglichen, ein breites Publikum aktiv zu erreichen.

E-COMMERCE- UND PRODUKTSITZUNGEN

Im digitalen Zeitalter sind ansprechende Produktbilder der Schlüssel zum Erfolg im Online-Vertrieb. Unser Studio bietet professionelle Unterstützung bei Produktsitzungen, die die einzigartigen Merkmale der angebotenen Produkte hervorheben. Darüber hinaus organisieren wir gelegentlich Reportagen von Branchenveranstaltungen und unterstützen unsere Kunden dabei, ihre Aktivitäten und Erfolge zu dokumentieren.

WIR SIND OFFEN

Wenn Sie bereit sind, Ihre Marke auf die nächste Stufe zu heben und Ihr Projekt mit Leidenschaft und Professionalität zu verwirklichen, stehen wir Ihnen gerne zur Seite! TOVPIKART steht für Qualität, Kreativität und innovative Lösungen, die Ihre Sicht auf Marketing und Design verändern können. Gemeinsam schaffen wir etwas Besonderes!



Cicha 10 Str.
66-400 Gorzów Wielkopolski
Gemeinde Gorzów Wielkopolski, Landkreis Gorzów Wielkopolski
Tel.: +48 727 777 197
mail: tomasz@ulton.pl
www.ulton.pl
facebook.com/ulton.gastro



ULTON ist ein Unternehmen mit nahezu 10 Jahren Erfahrung, das sich auf die umfassende Ausstattung von Catering-Einrichtungen spezialisiert hat. Das Angebot richtet sich an Restaurantbesitzer, Café-Betreiber, Hotelbetreiber, Schulkantinen, Krankenhausküchen und Militärkantinen. Die Mission des Unternehmens ist es, Lösungen anzubieten, die sowohl höchsten Qualitätsansprüchen als auch den vielfältigen Bedürfnissen des Catering-Marktes gerecht werden.

Die Erfahrungen, die das Unternehmen bei der Umsetzung zahlreicher Investitionen gesammelt hat, ermöglichen es, auch die anspruchsvollsten Kundenerwartungen effektiv zu erfüllen. ULTON verfügt über ein Team von Spezialisten, die in jeder Phase der Zusammenarbeit fachkundige Beratung und Unterstützung bieten. Der Prozess der Ausstattung eines Gastronomiebetriebs beginnt mit der Erstellung eines technischen Konzepts, das die Anforderungen der Hygieneaufsichtsbehörde berück-

sichtigt, und geht dann zur Auswahl der geeigneten Geräte über, die für den reibungslosen Betrieb einer Küche erforderlich sind.

Das Angebot von ULTON umfasst eine breite Palette von Catering-Produkten, die im Großhandel erhältlich sind. Durch seine Partnerschaften mit führenden Herstellern von Großküchengeräten bietet das Unternehmen Zugang zu modernen und innovativen Lösungen, die die Effizienz in der Küche steigern. Neben dem Verkauf setzt ULTON auf Vielseitigkeit und bietet auch einen professionellen Service für Großküchengeräte an, der im Falle eines Ausfalls schnell zum Kunden kommt.

Die Verwaltung der Investitionen erfolgt umfassend, d. h. ULTON führt alle Arbeiten intern durch, so dass die mit der Beauftragung von Unterauftragnehmern verbundenen Probleme entfallen. Diese Art von Ansatz ermöglicht die volle Kontrolle über die Qualität der erbrachten Dienstleistungen und die Rechtzeitigkeit der Projekte.

Dank seiner Flexibilität im Handeln und seiner Fähigkeit, sich an die wechselnden Trends in der Gastronomie anzupassen, hat ULTON bei Kunden, die Professionalität und Zuverlässigkeit schätzen, Anerkennung gefunden. Die Zusammenarbeit mit ULTON ist eine Garantie für die Zufriedenheit und die Verwirklichung Ihrer Vorstellungen von einem perfekten Gastronomiebetrieb.

Für Restaurantbesitzer, die in moderne Lösungen und hochwertige Geräte investieren wollen, ist ULTON die natürliche Wahl. Das Angebot des Unternehmens entspricht nicht nur den aktuellen Bedürfnissen des Marktes, sondern setzt auch Maßstäbe, nach denen die Gastronomie in Polen strebt. ULTON ist ein Partner, der bei der Umsetzung jeder kulinarischen Leidenschaft hilft und einen Raum schafft, in dem Qualität und Geschmack im Vordergrund stehen.



SAINT+ VINCENT+ Winnica SaintVincent

Tradition und Natur im Einklang

Borów Wielki 57 E
67-124 Nowe Miasteczko
Gemeinde Nowe Miasteczko, Landkreis Nowa Sól
Tel: +48 662 080 788
mail: winnica@winnicasaintvincent.pl
www.winnicasaintvincent.pl
facebook.com/winnicasaintvincent



Das Weingut Saintvincent wurde 2009 gegründet und knüpft an die reiche Weintradition der Region an. Seit 2024 bauen wir den Wein vollständig biologisch an und verwenden natürliche Methoden der Rebenpflege und des Pflanzenschutzes. Auf einer 16 Hektar großen Fläche bauen wir edle Rebsorten an: Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat Ottonel, Chardonnay, Auxerrois, Muscat Blanc, Pinot Noir sowie Regent- und Rondo-Hybriden.

Unsere Philosophie basiert auf einem nachhaltigen Anbau, bei dem die Rebe und das sie umgebende Ökosystem eine Einheit bilden. Biodiversität ist entscheidend, und statt chemischer Schutzmaßnahmen verwenden wir ausschließlich natürliche Präparate. Wir arbeiten nach den Prinzipien der Biodynamik, die die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen stärken und uns ermöglichen, das Beste aus den Früchten herauszuholen. Dadurch spiegeln unsere Weine auf einzigartige Weise das Terroir wider – eine außer-



gewöhnliche Kombination aus Boden, Klima und Weinbautradition. Handwerklich hergestellte Weine mit außergewöhnlichem Charakter. Unser Weingut produziert eine breite Palette von Weinen, die mit Respekt vor der Natur und mit minimalen Eingriffen hergestellt werden. Wir stellen klassische Weiß- und Rotweine, Orangenweine, Pét-Nat-Halbperlweine und Schaumweine nach der traditionellen Methode her. Die Vielfalt der Techniken ermöglicht es uns, einzigartige Aromen und Texturen zu erzielen, die sowohl Weinkenner als auch Neulinge begeistern. Unsere Weine werden unter kontrollierten Bedingungen ausgebaut und wir führen den Gärungsprozess auf natürliche Weise durch, ohne künstliche Beschleunigung. Das Ergebnis sind Weine voller Tiefe und Charakter, die die Identität unseres Weinbergs am besten widerspiegeln. Jede Flasche ist das Ergebnis von Leidenschaft, Handwerkskunst und Liebe zum Detail.

VERKOSTUNGEN UND ANGEBOTE FÜR UNTERNEHMEN

Das Weingut Saintvincent ist nicht nur ein Ort der Weinproduktion, sondern auch ein Ort, an dem man seine außergewöhnliche Welt entdecken kann. Wir organisieren Weinverkostungen in Kombination mit Präsentationen lokaler Produkte, sowohl bei uns auf dem Weingut als auch bei Veranstaltungen im Freien. Wir schaffen unvergessliche Erlebnisse, bei denen die Gäste die Geheimnisse der Herstellung unserer Weine erfahren und sie in einer einzigartigen Atmosphäre genießen können.

Mit Blick auf die Wirtschaft haben wir unser Angebot um Weine für Unternehmen erweitert. Unsere Flaschen können zu einem eleganten Geschenk für Unternehmer werden, und spezielle Gutscheine ermöglichen es den Beschenkten, ihren Lieblingswein selbst auszuwählen. Wir glauben, dass guter Wein nicht nur ein Genuss ist, sondern auch ein Mittel, um Geschäftsbeziehungen aufzubauen und zu festigen.

POLNISCHE WEINE AUF WELTNEIVEAU

Das Weingut Saintvincent ist der Beweis dafür, dass polnische Weine mit den besten globalen Marken mithalten können. Durch die Verbindung von Tradition, Innovation und ökologischem Ansatz schaffen wir Produkte, die im In- und Ausland Anerkennung finden. Jede Flasche unseres Weins ist eine Reise durch den Geschmack, die Aromen und die Geschichte der Region, in der wir mit Leidenschaft und Engagement arbeiten.



WeLoveBeds – WeLoveCandles

Małgorzata Pasierbska

66-014 Radomia 2a

Gemeinde Świdnica, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 696 921 642

mail: biuro@welovebeds.pl

www.welovebeds.pl

facebook.com/welovebeds



We Love Beds entstand aus einer Leidenschaft, Innenräume zu gestalten, in denen Ästhetik und Funktionalität miteinander kombiniert werden. Wir kreieren Produkte, die dem Interieur Charakter verleihen, unabhängig vom gewählten Stil. Hohe Qualität, einzigartiges Design und ein ökologischer Ansatz sind die Grundpfeiler unserer Marke.

DEKOKISSEN - ELEGANZ UND KOMFORT

Unsere Dekokissen zeichnen sich durch eine Fülle von Mustern, Farben und Texturen aus. Jedes ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Stoffen und der Aufmerksamkeit für kleinste Details. Wir verwenden Markenfäden von namhaften Herstellern, die sowohl Haltbarkeit als auch Komfort garantieren. Unsere Kissen passen sowohl in

moderne als auch in klassische Umgebungen und verleihen Wärme und Raffinesse.

BETTWÄSCHE UND BETTDECKEN – KOMFORT, DEN SIE LIEBEN WERDEN

In unserem Sortiment finden Sie auch Bettwäsche aus hochwertigster Baumwolle, die jahrelangen Schlafgenuss und Langlebigkeit garantieren. Für Liebhaber natürlicher Stoffe bieten wir handgefertigte Plaids aus gekämmter Wolle an. Ihre außergewöhnliche Weichheit und ihr elegantes Erscheinungsbild machen sie nicht nur zu einem praktischen Element des Dekors, sondern auch zu einer wahren Zierde jedes Interieurs.

WE LOVE CANDLES – NATÜRLICHE SOJA-KERZEN

Unsere Leidenschaft für Harmonie und angenehme Düfte führte zur Kreation der We Love Candles Kollektion. Wir verwenden ausschließlich zertifiziertes Sojawachs, natürliche Duftöle sowie Dochte aus Bio-Baumwolle und Holz. Das Glas, in das wir die Kerzen gießen, stammt aus einer polnischen Glashütte und wurde speziell für unsere Marke entworfen. Das Ergebnis? Schönheit und Qualität, die Sie in jedem angezündeten Docht spüren können.

IDEAL FÜR EIN GESCHENK

Wir verpacken jedes unserer Produkte in einer eleganten, sorgfältig gestalteten Verpackung, die sich perfekt als Geschenk eignet. We Love Beds ist ein Synonym für Stil, Qualität und Ökologie, um Innenräume voller Wärme, Klasse und Raffinesse zu schaffen.





Winnica Łukasz

Wityń 13

66-200 Świebodzin

Gemeinde Świebodzin, Landkreis Świebodzin

Tel.: +48 667 485 505

mail: winnicalukasz@gmail.com

www.winnicalukasz.pl

facebook.com/WinnicaLukaszNaWityniu

instagram.com/winnicalukasz/



Der Weinberg Łukasz ist ein Familienweingut im malerischen Dorf Wityń in der Woiwodschaft Lubuskie im Bezirk Świebodzin. Er befindet sich auf einem historischen Gelände, das Teil eines Herrenhaus- und Parkkomplexes aus dem 19. Jahrhundert ist, umgeben von Wäldern und Feldern. Es handelt sich um einen einzigartigen Ort, an dem Natur und Geschichte zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen und ideale Bedingungen für den Anbau von Reben sowie die Herstellung außergewöhnlicher Weine geschaffen werden.

GESCHICHTE UND REKULTIVIERUNG

Im Jahr 2009 entschloss sich die Familie Pietrasik, auf Initiative von Elżbieta und Leszek Pietrasik, einen Weinberg in Wityń zu gründen. Es stellte sich heraus, dass die Weinbautraditionen in dieser Region eine lange Geschichte haben. Der erste Weinberg in Wityń wurde bereits im Jahr 1845 auf Initiative des hiesigen Müllers Adolf Albrecht angelegt. Obwohl dieser Weinberg im Laufe der Zeit zerstört wurde, war der Familie Pietrasik nicht bewusst, dass der neue Weinberg auf demselben Gelände errichtet wurde, auf dem der Weinberg 164 Jahre zuvor existierte. Wie das Leben zeigt, gibt es keine Zufälle.



DER WEINBERG HEUTE

Heute erstreckt sich der Weinberg über eine Fläche von 8 Hektar und umfasst mehr als 40.000 Pflanzungen. Die angebauten Rebsorten sind Solaris, Johanniter, Chardonnay, Hibernall, Muscaris, Riesling, Regent, Reberger und Pinot Noir. Jede dieser Rebsorten verleiht den hier erzeugten Weinen einen einzigartigen Charakter, der sowohl Kenner als auch Weinneulinge begeistert.

ENOTOURISMUS

Im Lukas Weingut geht es nicht nur um die Weinproduktion, sondern auch um unvergessliche önotouristische Erlebnisse. Besucher haben die Möglichkeit, an Weinverkostungen teilzunehmen, die entweder im Weingut oder in einem historischen Verkostungsraum aus dem 18. Jahrhundert stattfinden. Die Verkostungen werden von den Winzern Zuzanna Pietrasik-Snowball, Ronald Snowball und Leszek Pietrasik geleitet, die ihr Wissen und ihre Leidenschaft teilen und die Geschichte des Weinbergs, die Methoden des Weinbaus sowie den Weinherstellungsprozess erläutern. Bei jeder Verkostung werden vier Weine zusammen mit lokalen Käsesorten und Vorspeisen serviert, so dass die Gäste den vollen Geschmack jeder Sorte entdecken können.

ZUSÄTZLICHE ATTRAKTIONEN

Der Lukas Weinberg bietet auch die Möglichkeit, mit der Natur in Kontakt zu treten. Auf dem Gelände leben Lamas, Alpakas, Pferde, Esel und eine Herde Damwild. Es ist der perfekte Ort für Familien mit Kindern, um diese entzückenden Tiere aus nächster Nähe zu erleben.

GESCHÄFTLICHE ZUSAMMENARBEIT

Der Lukas Weinberg arbeitet aktiv mit lokalen Restaurants, Hotels und Unternehmen zusammen und beliefert sie mit seinen köstlichen Weinen. Dieses Angebot eignet sich hervorragend für Catering- und Veranstaltungsunternehmen, die ihre Angebote mit regionalen Produkten von höchster Qualität bereichern möchten. Um eine Zusammenarbeit zu etablieren, kontaktieren Sie uns bitte.

Winnica Milsko

Außergewöhnliche Weine
im Herzen des Lebuser Weinlandes

Bachusa 21, Milsko Str.
66-003 Zabór
Gemeinde Zabór, Landkreis Zielona Góra
manager@winnicamilsko.pl
Tel.: +48 605 324 142
www.winnicamilsko.pl
facebook.com/WinnicaMilskoBachusa21



Das Weingut Milsko liegt in einer malerischen Weinregion, nur 16 Kilometer von Zielona Góra entfernt. Hier vereinen sich Tradition, Leidenschaft und ein moderner Ansatz in der Weinherstellung. Die Geschichte unseres Familienweinguts begann im Jahr 2016, als wir unsere ersten 500 Regent-Setzlinge pflanzten. Dies war der Beginn eines großen Abenteuers, das sich im Laufe der Zeit zu einem professionellen Weinbau und der Herstellung von Qualitätsweinen entwickelte.

In den folgenden Jahren haben wir unseren Weinberg um weitere Rebsorten erweitert: Cabernet Cortis, Solaris und Muscaris – 2018 kamen zudem Chardonnay, Riesling, Pinot Gris und Pinot Noir hinzu. Die neueste Ergänzung unserer Rebsortenkollektion ist der Pinot Blanc, der im

Jahr 2022 gepflanzt wurde. Heute umfasst unser Weinberg bereits 10 Hektar, was uns zu einem der größten Weinproduzenten in der Region Lubuskie macht.

Unsere Weine entstehen im Einklang mit der Natur und unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Jeder Schritt – von der manuellen Lese über die sorgfältige Traubenselektion bis hin zur Reifung unter optimalen Bedingungen – erfolgt mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail. So entstehen Weine von außergewöhnlicher Tiefe und Harmonie. Unsere Bemühungen wurden in zahlreichen Wettbewerben und auf Weinmessen anerkannt, wo wir Auszeichnungen und Preise erhielten, die ihre Spitzenqualität bestätigen.

Das Weingut Milsko ist jedoch nicht nur ein Ort des Weines, sondern auch ein Ort, der für diejenigen geschaffen wurde, die Entspannung in der Natur suchen. Im Herzen des Weinguts befinden sich zwei komfortable Suiten, die einen unvergesslichen Blick auf die weitläufigen Weinberge bieten. Es ist ideal für Ruhesuchende, die eine Pause von der Hektik der Stadt einlegen und die Nähe zur Natur genießen möchten. Die Apartments sind ganzjährig buchbar und jeder Aufenthalt ist ein einzigartiges Erlebnis.

Wir laden Sie herzlich ein, unseren Weinberg zu besichtigen und an Verkostungen in unserem stimmungsvollen Verkostungsraum teilzunehmen. Dies ist eine hervorragende Gelegenheit, die Geheimnisse der Weinherstellung kennenzulernen, die vielfältigen Aromen und Geschmacksrichtungen zu entdecken und in einer entspannten, intimen Atmosphäre Zeit zu verbringen. Wir organisieren auch Schulungen, Familientreffen, Firmenveranstaltungen und andere Veranstaltungen, die auf die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste zugeschnitten sind.

Wenn Sie auf der Suche nach einem Ort sind, an dem Tradition auf Moderne trifft und Wein mit Leidenschaft sowie Liebe zum Detail hergestellt wird, dann ist das Weingut Milsko die perfekte Wahl. Wir laden Sie ein, uns zu besuchen, an Verkostungen teilzunehmen und den Zauber des Lebuser Weins zu entdecken!





Winnica Mozów

Ein Ort voller Geschmack und Leidenschaft

Mozów 63

66-100 Sulechów

Gemeinde Sulechów, Landkreis Zielona Góra County

Tel.: +48 660 493 034

mail: kontakt@winnica-mozow.pl

www.winnica-mozow.pl

facebook.pl/winnicamozow

instagram.com/winnicamozow



In einer landschaftlich reizvollen Gegend, auf 7 Hektar, befindet sich der Weinberg Mozów – ein Familienunternehmen, das Weintradition mit lokalen Köstlichkeiten verbindet. Unser Weingut ist nicht nur ein Ort, an dem wir 12 Rebsorten anbauen, sondern auch ein Ort, an dem die Leidenschaft für Wein auf die Liebe zu gutem Essen trifft.

Im Weingut Mozów produzieren wir eine Vielzahl von Weinen: Weiß-, Rosé- und Rotweine, wobei der Schwerpunkt auf trockenen und halbtrockenen Weinen liegt. Die jährliche Aktualisierung unserer Weinkarte ermöglicht es uns, mit neuen Geschmacksrichtungen und Sorten zu experimentieren. Zu den am häufigsten verwendeten gehören Riesling, Chardonnay, Sauvignier Gris, Cabernet Cortis und Leon Millot. Dank der Vielfalt der von uns angebauten Rebsorten ist für jeden Besucher etwas dabei – sowohl für Liebhaber delikater, aromatischer Weine als auch für diejenigen, die intensivere Geschmacksrichtungen bevorzugen.

Unser Angebot endet nicht bei Wein. Als spezialisierter Käseproduzent verwenden wir Kuhmilch von lokalen Lieferanten, wodurch wir äußerst schmackhafte und frische Produkte herstellen können. Unser Angebot umfasst eine breite Palette an Käsesorten, darunter Gouda mit Trüffeln, in Rotwein mazerierte Käsesorten sowie einzigartige Geschmacksrichtungen wie Käse mit kandierten Orangenschalen, umhüllt von belgischer Schokolade. Diese köstlichen Käsesorten passen perfekt zu unseren Weinen, und eine Verkostung ist ein wahrer Genuss für die Sinne.

Der Weinberg von Mozów ist auch der ideale Ort, um Zeit mit seinen Lieben zu verbringen. Wir bieten 5 komfortable Agrotourismus-Zimmer, die Platz für bis zu 12 Personen bieten. Dank der intimen Atmosphäre kann sich jeder Gast wie zu Hause fühlen. Zu unseren Dienstleistungen gehört auch die Organisation von kulturellen und besonderen Veranstaltungen und kommentierten Verkostungen. Wir sind offen für eine Vielzahl von Veranstaltungen – von privaten Feiern bis hin zu Firmmentagungen, für die wir Platz für bis zu 100 Personen bieten.

Im Weinberg Mozów setzen wir auf Regionalität und Qualität. Unsere Gerichte werden auf Bestellung sorgfältig zubereitet, so dass wir authentische und schmackhafte Gerichte servieren können, die den Gästen die kulinarischen Traditionen der Region näher bringen. Jede Verkostung, jede Veranstaltung ist für uns eine Gelegenheit, unsere Liebe zu Weinen und Käse zu teilen und die Werte zu fördern, die unsere Aktivitäten leiten – die Liebe zur Natur, zum Handwerk und zu einem gemeinsamen Festmahl.

Besuchen Sie den Weinberg Mozów und erleben Sie die Magie von Wein und lokalem Käse in einer Atmosphäre, die Entspannung und Lebensfreude fördert!



Winnica pod Lipą

Górzykowo 44 A

66-131 Cigacice

Gemeinde Sulechów, Landkreis Zielona Góra

Tel. +48 603 895 333

email: info@winnicapodlipa.pl

www.winnicapodlipa.pl

facebook.com/winnicapodlipa

Der Weinberg Pod Lipą befindet sich in Górzykowo, in der Nähe der male-
rischen Biegung der Oder in der Woiwodschaft Lubuskie, nur 20 km von
Zielona Góra entfernt. Das Weingut wurde 2008 gegründet und umfasst
eine Fläche von 1,5 Hektar. Sein Name stammt von der majestätischen
alten Linde, die das Symbol unseres Weinbergs ist.

Im Weinberg Pod Lipą, im günstigen Klima des Odertals, gedeihen über
3.000 Weinsträucher, darunter sowohl klassische edle Sorten wie Ries-
ling, Pinot Gris, Pinot Noir und Traminer als auch moderne Hybriden wie
Regent und Johanniter. Dank sorgfältigem Anbau und optimalen klimati-
schen Bedingungen zeichnen sich unsere Weine durch ihren einzigar-
tigen Geschmack und ihr Aroma aus. Wir bieten trockene Weißweine wie
Riesling, Traminer, Johanniter und Pinot Gris sowie Orange- und Rotweine
wie Pinot Noir und Regent an, die perfekt zu regionalen Gerichten passen.

In unserem Weinberg, in dem unser Wein seit 2008 reift, wird auch et-
was ganz Einzigartiges geboren: Schmuck, inspiriert von der Rebe. Je-
des Stück ist ein handgefertigtes Unikat, in das Fragmente der Reben
eingebettet sind: Blätter, Rinde, Holz und sogar Früchte. Wir fassen die
flüchtige Schönheit des Weinbergs in Juwelierharz ein - und halten die
Zeit an wie in einem Glas ausgewogenen Weins. Das Holz der ältesten
Traminer- und Rieslingsorten ziert Ringe, Halsketten und Schlüsselanhän-
ger. Die zarte Rinde junger Triebe dient als Basis für helle Ohrhinge, und
Pinot Noir-Kerne, die nach der Mazeration eine tiefrote Farbe annehmen,
verleihen Armbändern natürliche Akzente. Die Grundlage bildet die Rebe,
die in Silber oder Chirurgenstahl eingefasst ist und oft mit Natursteinen
kombiniert wird: Baltischem Bernstein oder gestreiftem Feuerstein, der
als „polnischer Diamant“ bekannt ist.

Wir kreieren mit Leidenschaft. Wie der Wein in der Flasche reift, fangen wir

Erinnerungen im Harz ein – mit Respekt
vor der Natur und dem Prinzip der Abfall-
vermeidung. Was scheinbar überflüssig
ist, wird in unseren Händen zu einer wert-
vollen Ressource.

Wir empfehlen Ihnen, unseren Weinberg
von April bis Oktober zu besuchen, denn
zu dieser Zeit teilen wir unser Wissen
und unsere Liebe zu Weinen mit unseren
Gästen. Wir organisieren Verkostungen
in unserem hochmodernen Weinkeller,
bei denen die Teilnehmer nicht nur Weine
verkosten, sondern auch die Geheimnis-
se des Weinherstellungsprozesses er-
kunden und unsere Verarbeitungsanlage
und den Keller besichtigen können. Die
Treffen in unserem Weingut sind auch
eine gute Gelegenheit, die Rebsorten
der Region und die damit verbundenen
Traditionen kennen zu lernen. Um das
Geschmackserlebnis zu verstärken, wer-
den die Weine von erlesenen regionalen Produkten begleitet, darunter
Käse, Aufschnitt und frisches Brot von lokalen Erzeugern. Unser Ziel ist
es, eine unvergessliche Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder Gast
besonders fühlt.

Das Weingut Pod Lipą ist nicht nur ein Ort für Weinliebhaber. Auf dem
Gelände des Weinbergs gibt es auch önotouristische und sportliche Ak-
tivistäten, wie einen Tennisplatz, einen Basketballplatz und ein großes
Gartenschachbrett. Es ist der perfekte Ort, um sich inmitten der Natur zu
entspannen und aktiv zu sein.

Besuchen Sie uns im Weinberg Pod Lipą, wo wir unsere Weine und den
originalen Schmuck mit einzigartigen Rebenelementen verkaufen. Beglei-
ten Sie uns und entdecken Sie die Leidenschaft, die Menschen, Natur und
Tradition vereint.



Bukowica 42
67-312 Niegosławice
Gemeinde Niegosławice, Landkreis Żagań
Tel.: +48 607 272 008
mail: info@bukowicki-dom.pl
www.bukowicki-dom.pl
facebook.com/profile.php?id=100063569323655

Bukowicki-Haus ist ein außergewöhnlicher Ort auf der Landkarte der polnischen handwerklichen Weinherstellung und Lebensmittelproduktion. Seit 2018 wird es mit Leidenschaft und Engagement von Marta und Marcin Prończuk geführt – als harmonische Verbindung von Natur, Tradition und Handwerkskunst. Umgeben von malerischen Landschaften entstehen hier erlesene Weine, gereifte Käsesorten und kaltgepresste Öle – alles unter Berücksichtigung der Prinzipien nachhaltiger Landwirtschaft sowie natürlicher Anbau- und Produktionsmethoden.

Unsere Arbeit basiert auf dem Respekt vor den Kreisläufen der Natur und dem Einsatz von Rohstoffen höchster Qualität. Jeder Schritt – vom Weinbau bis zum fertigen Produkt – wird mit voller Hingabe, im Geiste der Authentizität und im Einklang mit der Natur durchgeführt. Leidenschaft, Tradition und handwerkliche Qualität sind die Grundlagen, auf denen die Philosophie der handwerklichen Produktion beruht.



WEINBERG

Das Bukowicki Haus verfügt über einen Weinberg mit rund 6.000 Rebstöcken, hauptsächlich der Sorte *Vitis vinifera*. Angebaut werden edle Rebsorten, die es ermöglichen, Weine mit einem unverwechselbaren Charakter und ausgeprägtem Aroma zu erzeugen. Jeder Produktionsschritt – von der Pflege der Reben über die Lese, die Gärung bis zur Reifung – erfolgt von Hand. So wird sichergestellt, dass jede Flasche den einzigartigen Charakter des örtlichen Terroirs widerspiegelt. Unser Sortiment umfasst Weine mit unterschiedlichem Charakter:

Solaris - Weißwein mit ausgeprägtem Fruchtbouquet
Chardonnay - Weißwein, elegant, mit Noten reifer Früchte
Pinot Meunier - Rosé, leicht fruchtig
Pinot Noir - Rotwein mit reichem Geschmack und Aroma

KÄSEREI

Im Jahr 2024 wurde das Angebot des Bukowicz-Hauses um eine handwerkliche Käserei erweitert, in der reife Käsesorten von höchster Qualität hergestellt werden. Das Herstellungsverfahren basiert auf traditionellen Methoden, ohne künstliche Zusatzstoffe zu verwenden. Die natürliche Reifung verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack und eine reichhaltige Textur. Unser Sortiment umfasst unter anderem:

Sea Breeze - Käse nach griechischer Art
Classic - Halbhartkäse nach holländischer Art
Golden Pearl - Halbhartkäse nach schweizerisch-niederländischer Art
Blue Rhapsody - Käse mit blauer Ader
Parmianka Bukowicka – harter, gereifter Käse nach italienischer Art
Frische Produkte wie Ricotta, Frischkäse und Molkegetränke

ÖLPRESSEANLAGE

Das Bukowicki Haus bietet auch kaltgepresste Öle an, die nach einem Verfahren hergestellt werden, bei dem der volle Nährwert und das natürliche Aroma der Rohstoffe erhalten bleiben. Unser Sortiment umfasst:

Boska Prostaczka - Leinsamenöl
Fülle des Sommers - Rapsöl

PHILOSOPHIE UND MISSION

Das Bukowicki Haus ist nicht nur eine Produktionsstätte, sondern auch ein Ort, an dem die Kunden sich der Natur nahe fühlen und die Authentizität der handwerklichen Arbeit erleben können. Jedes Produkt wird im Geiste der Tradition, mit vollem Engagement und Leidenschaft hergestellt, und dies macht das Bukowicki Haus zu einem geschätzten Ort für Liebhaber natürlicher Lebensmittel und handwerklich hergestellter Weine. Wir laden Sie ein, das Bukowicki Haus zu entdecken - ein Ort, an dem sich Geschmack, Natur und Handwerk zu einem harmonischen Ganzen verbinden.



Zdrowy Bochen

Zdrowy Bochen

Mieczykowa 131 Str.

65-012 Zielona Góra

Gemeinde Zielona Góra, Landkreis Zielona Góra

Tel.: +48 605 850 024

mail: kontakt@zdrowybochen.pl

www.zdrowybochen.pl

facebook.com/zdrowybochen

In einer Zeit, in der das Bewusstsein für gesunde Ernährung wächst, hebt sich die Bäckerei Zdrowy Bochen von der Konkurrenz ab, indem sie ausschließlich hochwertige Brote anbietet. Unsere Philosophie basiert darauf, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen, indem wir Brot mit einer natürlichen Zusammensetzung liefern, das nicht nur lecker, sondern vor allem gesund ist.

Wir sind auf Sauerteigbrot spezialisiert, das nicht nur den Geschmack steigert, sondern sich auch positiv auf den Verdauungsprozess auswirkt. In unserem Angebot finden Sie eine große Auswahl an Broten, die aus Dinkel- und Roggenmehl gebacken werden. Zudem bieten wir auch glutenfreie Brote an. Unsere glutenfreien Brote werden aus Buchweizen, Hirse und Haferflocken hergestellt, die wir selbst zu Mehlen vermahlen, um die beste Qualität zu gewährleisten und eine Verunreinigung mit Gluten zu vermeiden.

Für Kunden mit besonderen Ernährungsbedürfnissen haben wir ein Angebot geschaffen, das Gesundheit mit Vielfalt verbindet. Unser Angebot



umfasst nicht nur Brote, sondern auch Brötchen, Baguettes und Ciabatta. Besonders erwähnenswert sind unsere süßen Backwaren wie Dinkelhefe mit Früchten, im Ofen gebackene Dinkelkrapfen und Dinkelchallah mit Sauerteig. Dank der langen, kalten Gärung und dem Backen auf einem Schamottestein haben unsere Produkte einen einzigartigen Geschmack und ein Aroma, das selbst die anspruchsvollsten Kunden zufrieden stellt.

Unser Brot ist in lokalen Lebensmittelgeschäften und Gemüseläden in Zielona Góra, Świebodzin, Słubice, Wolsztyn und Kościan zu finden. Darüber hinaus können Sie in unserem Online-Shop Produkte mit kostenloser Lieferung in Zielona Góra und schnellem Kurierversand im übrigen Polen bestellen.

Wir erweitern unser Angebot regelmäßig um neue Produkte, wie z. B. Brote, die aus Mehl von altem Getreide, wie Fladenbrot, gebacken werden. Die Arbeit in unserer Bäckerei ist nicht nur ein Beruf, sondern vor allem eine Leidenschaft. Jede Backware ist das Ergebnis unserer harten Arbeit und unseres Engagements sowie unseres Wunsches, unseren Kunden außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

Die Hausbäckerei Zdrowy Bochen ist ein Garant für Qualität und Geschmack, der sowohl von gesundheitsbewussten Menschen als auch von allen Brotliebhabern geschätzt wird!

ANMERKUNGEN