

## 18. & 19. März 2026 | Tag des ländlichen Tourismus

Der ländliche Raum begeistert mit authentischen Geschmackserlebnissen und gelebter Regionalität. Bei unserer traditionellen Kooperationsveranstaltung mit pro agro e.V. rücken wir 2026 den kulinarischen Tourismus in den Mittelpunkt: Wie Hofläden, Mitmachküchen und regionale Produkte zu echten Erlebnisfaktoren werden. Unter dem Motto „Regionale Küche trifft großen Genuss – kulinarischer Tourismus im Trend“ zeigen wir, wie Genuss, Herkunft und Gastfreundschaft erfolgreich zusammenspielen.

Der 18. März 2026 findet dabei klassisch als Fachveranstaltung in der Heimvolkshochschule am Seddiner See statt. Am 19. März 2026 begeben wir uns in den Spreewald und besuchen Projekte passend zu unserem Veranstaltungsthema.

Sie sind herzlich eingeladen, an beiden Veranstaltungstagen teilzunehmen. Aber auch nur die Teilnahme an einem Tag ist möglich. Die Teilnahme kostet jeweils 17,85€ pro Veranstaltungstag. Darin sind die Kosten für Verpflegung, Getränke und an Tag 2 auch die Buskosten sowie die Kahnfahrt enthalten. Der Betrag ist am ersten Veranstaltungstag in Bar oder mit EC vor Ort zu entrichten. Für den zweiten Veranstaltungstag bekommen Sie eine Rechnung zugesandt.

Bitte melden Sie sich bis zum 04. März 2026 [hier](https://service.forum-netzwerk-brandenburg.de/www_home2024/formulare/anmeldung-zur-veranstaltung-tag-des-laendlichen-tourismus-am-18.-und-19.-maerz-2026) an: [https://service.forum-netzwerk-brandenburg.de/www\\_home2024/formulare/anmeldung-zur-veranstaltung-tag-des-laendlichen-tourismus-am-18.-und-19.-maerz-2026](https://service.forum-netzwerk-brandenburg.de/www_home2024/formulare/anmeldung-zur-veranstaltung-tag-des-laendlichen-tourismus-am-18.-und-19.-maerz-2026)

### Ansprechpartner:

#### **Forum ländlicher Raum - Netzwerk Brandenburg**

Josephine Nitschke & Ulrike Gropengießer

Tel.: 033205/2500-26 /-23

[info@forum-netzwerk-brandenburg.de](mailto:info@forum-netzwerk-brandenburg.de)

#### **pro agro e.V.**

Dennis Kummer

Tel.: 033230-2077-36

[kummer@proagro.de](mailto:kummer@proagro.de)

## Programm Tag 1: Mittwoch, 18. März 2026

Veranstaltungsort: Heimvolkshochschule am Seddiner See, Seeweg 2, 14554 Seddiner See

**Ab 09:00 Uhr** Ankommen und Anmeldung

**09:30 Uhr** **Begrüßung**

*Josephine Nitschke, Fachbereichsleiterin, Forum ländlicher Raum – Netzwerk Brandenburg*

*Dorothee Berger, Vorstandsvorsitzende, pro agro e.V.*

**10:00 Uhr** „GastroZukunft - Wie kann zukunftsfähige Gastronomie in Brandenburg aussehen? “

*Julia Thoms, TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH*

**10:45 Uhr** Erfahrungsberichte aus der Praxis

-

**12:15 Uhr** **Biohotel Schönhagener Mühle (Prignitz)**

„Mit-Koch-Events“ – Erlebnisformat für Gäste seit 2014

*Ronny& Thomas Krummsdorf, Biohotel Schönhagener Mühle*

**Gut Kerkow (Uckermark)**

Bio-Gutshof mit Hofladen, eigener Metzgerei, Ferienwohnungen und regelmäßigen Farm-to-Fire Dinner, Ihr Erfolgsmodell: Direktvermarktung in Verbindung mit der Eventgastronomie

*Denise Wolff, Gut Kerkow (Uckermark)*

**12:15 Uhr** +++ Mittagspause +++

**13:15 Uhr** **Kulinarik, Digitales, regionale Sichtbarkeit und Tourismus**

*Elisabeth Voigt – Food-Reporterin in Berlin und Brandenburg & eine der Hosts des Foodie-Podcasts „Brandenburg, lass uns über Essen reden“*

- 14:00 Uhr Podiumsdiskussion  
- zum Thema: „Welche Veranstaltungsformate ziehen Gäste an und schaffen regionale Sichtbarkeit?“  
15:30 Uhr

*Moderation: Detlef Olle - freier Journalist*

Teilnehmende:

**Sander Fuhrmann, NaturGut Köllnitz (Seenland Oder-Spree)**

*Seehotel, Köllnitzer Hofküche, Hofladen, Tagungen, Retreats, Naturerlebnis und verschiedene Events: z.B. Räucherkurs oder „Sander, See und Saibling – Ein Fischerabend“*

**Melanie Ribatzke, Landhaus Alte Schmiede (Potsdam-Mittelmark)**

*Landhaus, Restaurant, Tagungen und Veranstaltungen, Kochkurse mit dem Küchenchef*

**Antje Kreutzer, Hof Repente (Ostprignitz-Ruppin)**

*Landwirtschaft, Hofladen, Ferienwohnungen und Events, z.B. Bratwurstkurs & Kurs Leberwurst & Co.*

**Natalie Gude Losada, Gut Leben Landresort (Barnimer Land/Seenplatte)**

*Hotel, Tagungen, Wellness, Lille Café, und Events, Farm to Table (hausgemachte Marmeladen, Sirupe, getrocknete Kräuter, Aufgüsse, Eingelegtes), Kräuterwanderungen, Gewinner Brandenburger Tourismuspreis 2025*

- 15:30 Uhr **Zusammenfassung und Ausblick**

- 15:45 Uhr Ende der Veranstaltung an Tag 1 und Ausklang bei Kaffee und Kuchen

## Programm Tag 2: Donnerstag, 19. März 2026

Veranstaltungsort: Spreewald; Treffpunkt: Bahnhof Vetschau/ Spreewald

Am 19. März 2026 treffen wir uns am Bahnhof Vetschau/Spreewald. Dort stehen Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Von dort fahren wir gemeinsam mit einem Reisebus zu den Projekten. Sollten Sie keinen Platz im Reisebus in Anspruch nehmen wollen, teilen Sie uns dies bitte im Anmeldeformular mit. Bitte beachten Sie: an unserer ersten Station, der Michelberger Farm, gibt es keine Parkmöglichkeiten.

**10:00 Uhr**      **Abholung von Bahnhof Vetschau mit dem Bus**  
Fahrt zur Michelberger Farm, Dorfstraße 26, 03226 Vetschau/Spreewald

**10:30 Uhr**      **Begrüßung und Vorstellung des Wirtschaftsraums Spreewald**

*Josephine Nitschke, Fachbereichsleiterin, Forum ländlicher Raum – Netzwerk Brandenburg*

*Dennis Kummer, Fachbereichsleiter, pro agro e.V.*

*Melanie Kossatz, Geschäftsführerin Spreewaldverein e.V.*

**11:15 Uhr**      **Farm-Tour über Michelberger Farm zum Thema „Erlebnis Nahrungswald und regenerative Landwirtschaft“**

**12:00 Uhr**      **+++ Leichter Lunch und Möglichkeit zum Netzwerken +++**

**13:00 Uhr**      **Fahrt zu Reuner's Hofgarten by Stork Club, Dorfstraße 56, 15910 Schlepzig**

**14:00 Uhr**      **Reuners Hofgarten in Schlepzig**

- ❖ Einblicke in die regionale Genusskultur
- ❖ Der Spreewälder Kahn als Immatrielles Kulturerbe  
*Melanie Kossatz, Spreewaldverein e.V.*
- ❖ Kahnfahrt durch den Spreewald

**16:00 Uhr**      **Rückfahrt mit dem Bus zum Bahnhof Vetschau**

**17:00 Uhr**      **Ende des zweiten Veranstaltungstages am Bahnhof Vetschau**