



Rückschau und Ausblick

Liebe Partnerinnen und Partner,

wieder geht ein Jahr vorbei, das nicht wie die anderen war. Wieder sind viele Betriebe an ihre Grenzen gekommen, Menschen erkrankt und Veranstaltungen abgesagt worden. Wir freuen uns jedoch, dass wir in diesem Jahr gemeinsam das länderübergreifende Partnertreffen im September und das bundesweite Dialogforum im November erleben konnten. Mehr dazu lesen Sie in diesem Newsletter.

Für das kommende Jahr nehmen wir uns wieder viel vor und hoffen, dass wir wieder zusammenkommen und uns vernetzen können. Geplant ist ein Festakt zum 25-jährigen Jubiläum des Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe, der alljährliche BiosphäreElbeMarkt auf der Festung Dömitz, die Neuauflage der Partnerbroschüre und ein besonderes Partnertreffen. Immerhin ist unser Partnernetzwerk 2022 bereits 10 (+1) Jahre alt, und das soll gefeiert werden.

Dieses Jubiläum wäre natürlich nichts ohne Sie! Deshalb hoffen wir, dass Sie gut durch den Winter kommen und gesund bleiben.

Ihnen und Ihren Lieben eine gute Weihnachtszeit und einen zuversichtlichen Start in das neue Jahr! Bleiben Sie gesund!

Herzlichst

Ihre Biosphärenreservatsverwaltungen



Aus dem Partnernetzwerk

Neuntes länderübergreifendes Treffen der Partnerbetriebe in Mecklenburg-Vorpommern

Nach einer pandemiebedingten Pause war es wieder soweit: Am Mittwoch, den 22. September 2021, trafen sich rund 50 Partner*innen des Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe, um gemeinsam in den mecklenburgischen Teil des Biosphärenreservates zu fahren. Gemeinsam wurden Erfahrungen und Informationen ausgetauscht, Kontakte gepflegt, andere Partner mit ihren Betrieben kennengelernt und alles mit ein wenig Genuss verbunden.



Evelyn Lügger (m.) von der floßerei im Gespräch mit den Partnern an ihrem neuen Anleger in Neu Kaliß (Foto: Archiv Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe)

„Findenwirunshier“, so der Name der Schleuse in Neu Kaliß. Passenderweise startete die Tour genau dort. Evelyn Lügger und Godehard Bromisch von der floßerei stellten nicht nur ihr Unternehmen vor, sondern auch Interessantes aus der Geschichte der Region. Und vor allem weckten sie die Lust bei vielen auf eine Floßfahrt auf der Elde-Müritz-Wasserstraße. Neu in der Flotte ist ein elektrobetriebenes Floß, welches lautlos über die Elde gleitet und unvergessliche Momente beschert. Außerdem ist das neue Floß mit einer Hebebühne ausgestattet, so dass auch Menschen mit Mobilitätseinschränkungen eine Floßfahrt genießen können.

Danach ging es weiter nach Ludwigslust. Direkt hinter dem Schloss, malerisch an den Park grenzend, liegen die herzliche



Der Braumeister (l.) erklärt den Sudvorgang den interessierten Gästen (Foto: Archiv Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe).

Orangerie und der Apfelkeller, die Wirkungsstätten von Steffen Janka von der Braumanufaktur Ludwigslust GmbH & Co.KG und von Silvia Hinrichs von der Sanddorn Storchennest GmbH. Nach einer herzlichen Begrüßung durch die Partnerkoordinatorinnen stärkten sich die Gäste mit belegten Brötchen, einer Tasse Kaffee und köstlichem Sanddornsaft. Steffen Janka berichtete anschließend von der noch jungen Geschichte der wohl kleinsten Brauerei Mecklenburg-Vorpommerns. Er und seine Partner streben eine Erhöhung der Braumenge an und versuchen, bei Hopfenbestellung mit anderen Brauereien zu kooperieren.



Silvia Hinrichs (2.v.r.) reicht einen Sanddornast zur Kostprobe und informiert über den Ernteprozess (Foto: Archiv Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe).

Der Umzug in die Orangerie ist ein ausgesprochener Glücksgriff gewesen. Von Silvia Hinrichs erfuhren die Teilnehmerinnen

und Teilnehmer im Anschluss Interessantes über den Sanddorn als Kulturpflanze. Hier in Ludwigslust ist das älteste Anbaugelände dieses vitaminreichen Strauches. Sorgen bereitet ein unbekannter Erreger, der die Pflanzen seit einigen Jahren absterben lässt. Der Ertrag ist von guten Jahren mit 80 Tonnen auf nunmehr kaum noch 10 Tonnen rückläufig. Es werden bereits andere Kulturpflanzen auf diesem Standort in Betracht gezogen. Der Betrieb selbst ist vielseitig aufgestellt und bestellt weitere Flächen mit Weizen, Hafer, Roggen und Lupine im biologischen Anbau.



Besichtigung des Alpakastalls und erste Kontaktaufnahme (Foto: M. Schorlemmer/Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe).

In Bresegard bei Picher auf dem Hof Birkenkamp begrüßten Jenny und André Dietel die Partnerinnen und Partner. Bei veganem Kuchen und Kaffee informierten sie über ihr vielfältiges Angebot mit Alpa- und Kuhwanderungen, Kräuterwanderungen, Bogenschießen, kreatives Arbeiten mit Keramik, Glas und Wolle. Darüber hinaus gibt es einen Hoffladen mit Produkten aus Alpakawolle, Keramik, Büchern u.v.m. Die letzte Station des Tages war der **Jessenitzer Aus- und Weiterbildung e. V.** Neu dazugekommen ist seit dem letzten Besuch der Partner im Jahr 2016 das Umweltschutzhaus Dreiseitenhof, ein Ort, um Kindern Klimaschutz und Nachhaltigkeit näher

zu bringen. Auch das Jugendhotel wurde umfangreich modernisiert.

Detlef Thoms kam mit schwerer Technik vorgefahren und stellte seinen **Mobilien Holzservice** vor, und auch Edeltraut Kahl präsentierte ihr **Ede's Ökomobil**, mit dem die gelernte Umweltpädagogin in Kindergärten, Schulen und auf Dorffesten Kinder an Nachhaltigkeitsthemen heranführt.

Am Ende des Treffens wurden noch drei neue Partner in das Netzwerk aufgenommen: das **Restaurant La Taverne** aus Dömitz, die **Ludwigslust-Information** der Stadt Ludwigslust und **Sven Pagelkopf's Landscheune** aus Boizenburg.

Die Rückmeldungen zum Partnertreffen



Eta Radöhl überreicht Florent Martinez von La Taverne die Urkunde und Partnerplakette (Foto: Archiv Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe).

waren allesamt sehr positiv. Die einzelnen Exkursionspunkte waren sehr interessant, und es blieb noch genug Raum für Gespräche, Kontakte und neue Ideen. Alle waren sich einig: Im nächsten Jahr, wenn

es in den niedersächsischen Teil des Biosphärenreservates geht, sind wir wieder mit dabei!

Sie haben auch ein Unternehmen und agieren nachhaltig? Sie möchten auch gern unsere Partner bei einem Treffen kennenlernen? Werden auch Sie ein Teil vom Partnernetzwerk. Wie das geht, erfahren Sie hier: www.flusslandschaft-elbe.de.

Nachhaltiges Netzwerk Leben – Bundesweites Dialogforum findet im Nationalpark Harz statt

Unsere Partnerinnen und Partner des Biosphärenreservates treffen sich regelmäßig mit den Kolleginnen und Kollegen aus dem länderübergreifenden Partnernetzwerk an der Elbe. Aber auch in anderen Schutzgebieten gibt es Partnerbetriebe. Inzwischen gibt es in bundesweit 30 Partnernetzwerken es über 1.400 Partner der Nationalen Naturlandschaften. Um die bundesweite Vernetzung zu stärken, fand vom 10.-12.11.2021 das Dialogforum im Nationalpark Harz statt. Etwa 80 Personen sind hier zusammengekommen, um sich auszutauschen, zu vernetzen und weiterzubilden.

Veranstaltungsort war das Klosterhotel Wöltingerode in Vienenburg bei Goslar. Der Nachmittag des ersten Tages begann mit den Begrüßungen von Peter Südbeck (Vorstandsvorsitzender Nationale Naturlandschaften e.V.), Frank Doods (Staatssekretär im Niedersächsischen Ministerium für Umwelt, Energie, Bauen und Klimaschutz) sowie Dr. Roland Pietsch (Leiter im Nationalpark Harz). Danach gab es Kennenlernrunden, die nach den verschiedenen Naturräumen unterteilt waren. Am Naturraum „Wasser und Flüsse“ sammelten sich die Part-



Eindrücke aus dem Saal der "Nonnenempore" des Klosterhotels (Fotos: Nationalpark Harz/ F. Steingäß)

nerinnen und Partner von der Elbe, dem Schaalsee, der Müritz und dem Wattenmeer und lernten sich besser kennen. Am zweiten Tag des Dialogforums wurde es fachlich: Am Vormittag informierte Prof. Dr. Strasdas von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde über die verschiedenen Zertifizierungssysteme im touristischen Sektor. Dr. Michael Kopatz erläuterte seine Vorstellungen einer Ökoroutine, und

zum Schluss gab Christian Felber einen Einblick in die Gemeinwohl-Ökonomie. Nach der gemeinsamen Mittagspause folgte der „Markt der Möglichkeiten“. An verschiedenen Tischen präsentierten die Partnerinnen und Partner aus den unterschiedlichen Schutzgebieten ihre Produkte und Angebote. Außerdem gab es verschiedene Themen, zu denen sich ausgetauscht werden konnte. Der Abend stand ganz im Zeichen des Gastgeberbundeslandes Niedersachsen. Während das Menü mit dem Hauptschwerpunkt „Grünkohl“ verzehrt wurde, stellten niedersächsische Partner ihre Betriebe vor. In Erinnerung geblieben sind auch die stimmungsvollen Bilder aus dem Wattenmeer, die ein Wattführer präsentiert hat.

Den letzten Tag des Dialogforums haben wir im Gelände verbracht. Nach dem Frühstück ging es mit dem Bus in den Nationalpark. Dort pflanzten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf einer Fläche, auf der die Fichten durch den Borkenkäfer abgestorben und gefällt waren, kleine Buchensetzlinge. 2.000 Bäume konnten so zum zukünftigen Laubwald im Nationalpark beigetragen werden.

gen werden! Hinterher gab es noch eine Exkursion mit zwei Rangern des Nationalparks. Die Wanderung führte durch wichtige Biotope des Gebietes, wie Schluchten, Hänge und extensives Grünland. Den Abschluss bildete ein gemeinsames Erbsensuppe-Essen bei strahlendem Sonnenschein mit heißem Kakao. Nach der Verabschiedung sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach Hause aufgebrochen. Das bundesweite Dialogforum war eine tolle Möglichkeit verschiedene Partner-

betriebe kennenzulernen. Es gab genug Raum für Austausch, Ideensammlungen und Planungen für den nächsten Urlaub. Auch die vielfältigen Angebote aus den Schutzgebieten beim Markt der Möglichkeiten haben gezeigt, welche tollen Produkte unsere Partnerinnen und Partner in den Nationalen Naturlandschaften herstellen. Wir hoffen, dass wir in den nächsten Jahren ein weiteres Dialogforum planen können, um das Miteinander und den Austausch im Netzwerk weiter zu leben.



Regen Austausch beim Markt der Möglichkeiten
(Fotos: Nationalpark Harz/ F. Steingaß)

Deutscher Tourismuspreis für das WERKHAUS destinaire Dorf

Die Freude im Bad Bodenteicher Werk ist vergleichbar mit der eines Kindes nach der Beschörung: Das nachhaltige Urlaubscamp destinaire Dorf in Hitzacker der WERKHAUS Design und Produktion GmbH hat beim Deutschen Tourismuspreis den ersten Platz gewonnen. Das von WERKHAUS konzipierte, gebaute und betriebene Naturhotel ist somit Gewinner der diesjährigen Auswahl und hat obendrein den ADAC-Publikumspreis abgeräumt. Die Bekanntgabe der Gewinner fand im Rahmen einer digitalen Preisverleihung am Dienstag, 7. Dezember 2021, statt.



Das WERKHAUS destinaire Dorf in Hitzacker
(Foto: J. Oswald / WERKHAUS GmbH)

„Das destinaire Dorf der WERKHAUS Design und Produktion GmbH zeigt, wie sich Glamping und ein verantwortungs-

voller Umgang mit der Umwelt, vom Bau bis zum laufenden Betrieb, verbinden lassen“, begründet DTV-Geschäftsführer und Jurymitglied Norbert Kunz die Entscheidung für den 1. Preis. „Das nachhaltige Konzept trifft den Zeitgeist und ist exzellent umgesetzt. Ein rundes Spitzenprodukt, ein Herzensprojekt eines touristischen Quereinsteigers – genau das, was der Deutschlandtourismus braucht!“ Das Vorhaben ist mit Mitteln des EU-EFRE-Fonds und des Niedersächsischen Umweltministeriums über die Richtlinie „Landschaftswerte“ gefördert worden.

Auszeichnungen für Fleischerei Wohlfahrt

Schon lange nimmt Kurt Wohlfahrt, Inhaber seiner gleichnamigen Fleischerei aus der Hansestadt Seehausen, an internationalen Wettbewerben teil, um seine selbstkreatierten Erzeugnisse bewerten zu lassen. Seit 2011 wurde er mehrfach bei der Brat- und Weißwurst-Europameisterschaft in Alençon, einer Stadt im Süden der Normandie, ausgezeichnet.

2012 war für den Fleischermeister Kurt Wohlfahrt persönlich das wohl bedeutungsvollste Jahr. Er holte in Alençon den Deutschen Meistertitel für die Bratwurst und wurde noch im gleichen Jahr zum „Chevalier der Bratwurst“, also zum Ritter der Bratwurst geschlagen – richtig mit Ritterschlag! In diesem Jahr fand der Wettbewerb in



Alençon Anfang Oktober statt. Zwei Jurys bewerteten dort unabhängig voneinander unter anderem Geruch, Geschmack und Aussehen der eingereichten Erzeugnisse.

Die zu bewertenden Produkte wurden vorher anonymisiert und das Prozedere notariell überwacht. Ende November erhielt Kurt Wohlfahrt zwei Pokale mit den jeweiligen Urkunden.

Für seine Biergriller wurde der Fleischermeister mit dem „Großen Preis der Ehre“ und für die Hansegriller mit dem „Großen Preis des Klassenbesten“ ausgezeichnet.

Kurt Wohlfahrt nahm auch noch in Holland, Belgien und natürlich auch in Deutschland an den verschiedensten Wettbewerben teil und wurde mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles geehrt.

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen Kurti, dass ihm seine Ideen niemals ausgehen!

Einkaufen wie zu Herzog's Zeiten im neuen Hofladen der Braumanufaktur Ludwigslust

Vor über 200 Jahren waren es wohl eher die Mägde und Knechte, die den Weg in die Orangerie mit den dort angelegten Gemüse- und Kräuterbeeten fanden. Heute gibt es in der schönen Ludwigsluster Fachwerk-Orangerie Bier statt Orangenbäume und die Türen sind weit geöffnet für Gäste aus nah und fern. Weil die Nachfrage neben dem selbstgebrauten Lusthopfen Bier auch nach regionalen Produkten immer größer wurde, entschloss man sich, den nächsten Schritt in der Unternehmensentwicklung zu gehen. Jan Albes, seines Zeichens Braumeister der Ludwigsluster Bierspezialisten, bietet

zusammen mit seinem kleinen Team nun auch weitere Produkte aus der Region an. Von Käse über Honig, Wild, Spirituosen, Treberbrot, Eier, Gemüse und vieles mehr bekommt man hier in entspannter Atmosphäre ein Potpourri aus Ludwigslust und Umgebung. Und was dem illustren Gast so fehlt, wird gerne besorgt. Wer nach einem schönen Präsent sucht, wird hier schnell fündig. Der Hofladen öffnet immer am Donnerstag von 10-18 Uhr. Aber auch in der Woche lassen sich die Brauer bei Bedarf mal „Ablenken“, um mit Ihnen in Herzogs Hofladen abzutauchen.



Kontakt: Friedrich Naumann Allee 26,
19288 Ludwigslust
www.lusthopfen.de

Die neuen Partner des UNESCO-Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe kurz vorgestellt

Sachsen-Anhalt



Altstadtcafé Havelberg
39576 Hansestadt Havelberg
www.altstadtcafe-pension.de

Branchen: Gastronomie und Übernachtung

Im historischen Zentrum von Havelberg befindet sich das familiäre Café mit Pension. Die Inhaberin Birka Müller und ihr Team empfangen hier ihre Gäste mit selbst gebackenem Kuchen und Torten, Eis, Kaffeespezialitäten, einer kleinen Speisekarte sowie Kaltgetränken. In ruhiger

Lage unweit von Elbe- und Havelradweg kann man in Einzel-, Doppel- oder Familienzimmern mit tollem Frühstück und garantierter Wohlfühlatmosphäre übernachten. Fahrräder können eingeschlossen und Boote ausgeliehen werden. Der Biergarten lädt die Gäste zum Verweilen ein. Das Altstadtcafé bietet Platz für Feiern bis 40 Personen.

Macht mal eine Pause vom Alltag und schaut einfach mal vorbei.



manuš
feine kost manufaktur
39576 Hansestadt Stendal OT Heeren
www.mannusfeinekost.de

Branchen: Lebensmittelverarbeitung

Auf ihrem Biohof in Heeren verwirklicht Manuela Švedik ihren Traum. Aus der Natur schöpfend, stellt manuš in ihrer feine kost manufaktur wundervolle und einzigartige Feinkost-Lebensmittel her. Sie verarbeitet neben den Bio-Kulturpil-

zen vom Hof ihres Mannes auch eigene Wildkräuter. Manuela Švedik sucht ganz bewusst und speziell für jedes neue saisonale Produkt die Komponenten aus, die miteinander harmonieren. Vegane Feinkost, Rohkostsnacks, Pilzspezialitäten, Wildkräuter, Frischepilze – ein hausgemachter Genuss aus Liebe zur Natur. Mehrfach wurde Manuela Švedik mit dem Kulinarischen Stern des Landes Sachsen-Anhalt in der Kategorie Feinkost für ihre Produkte ausgezeichnet!

Mecklenburg-Vorpommern

Sven Pagelkopf's Landscheune

19258 Boizenburg/Elbe

sven-pagelkopfs-landscheune.business.site

Branche: Landwirtschaft/Direktvermarktung

Herzlich willkommen bei Sven Pagelkopf's Landscheune

Unser Hof liegt am Rande des reizvollen Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe Mecklenburg-Vorpommern. Obwohl gerade erst im vergangenen Jahr als regionaler Direktvermarkter im Nebenerwerb gegründet, erfreut sich der „junge Familienbetrieb“ schon steigender Beliebtheit.

Legehennen in Freilandhaltung aus dem Mobilstall stellen die Basis unseres Betriebes dar. Ausschließlich aus deren Eiern werden unsere Produkte auf handwerkliche und traditionelle Art gefertigt - Eierlikör mit Kirschwasser oder Pflaume Zimt, Eiernudeln wie Spaghetti oder Spirelli. Natürlich gibt es bei uns auch frische Freiland Eier! Wechselnd haben wir auch verschiedene Spezialitäten z. B. Gewürze, Saucen, eigenen Honig sowie Kartoffeln im Angebot. Hauptsächlich verkaufen wir unsere Produkte in unserem kleinen Hofladen, mit kundenfreundlichen täglichen Öffnungszeiten



ten von 7:00-20:00 Uhr, bei weiteren regionalen Anbietern und auf Regionalmärkten, z.B. auf dem Biosphäre-Schaalsee-Markt in Zarrentin.

Restaurant La Taverne

19303 Dömitz

www.lataverne-doemitz.de

Branche: Gastronomie

Neues Restaurant in Dömitz

„Für gutes Essen sollte man sich Zeit nehmen - und gemütlich beisammensitzen!“, empfiehlt Florent Martinez. Mit dem neuen Restaurant „La Taverne“, zugleich auch

Crêperie und Café, gibt es seit einem Jahr in Dömitz einen idealen Platz dafür. Der aus Monaco stammende Koch weiß, wovon er spricht: Bei der Zubereitung seiner französischen Spezialitäten verwendet er möglichst frische, regionale Produkte, z.B. aus dem Biosphärenreservat oder der Arche-region Flusslandschaft Elbe, und natürlich Zutaten direkt aus Frankreich. Auf der Karte finden sich neben hausgemach-



ten auch vegetarische und vegane Gerichte.

Ludwigslust-Information

19288 Ludwigslust

www.stadtludwigslust.de

Branche: Tourismus

Immer informiert!

Die Ludwigslust-Information der Stadt Ludwigslust liegt in der Vergaberegion des Biosphärenreservates und hat sich erfolgreich als Partner beworben. Für das gesamte Team steht die touristische Beratung und Information über das vielfältige Kultur- und Freizeitangebot in der Biosphären-

region an oberster Stelle. Darüber hinaus bietet Ihnen die Ludwigslust-Information folgende Serviceangebote: Vermittlung von Gruppenangeboten und öffentlichen Stadt- und Parkführungen, einen Ticket-service für Veranstaltungen sowie den Verkauf von Souvenirs, ausgewählter Literatur, Rad- und Wanderkarten und regionalen Produkten. Dabei wird viel Wert auf eine enge Kooperation mit den heimischen Erzeugern und Lieferanten gelegt, die ihre regionalen Produkte und Waren unter anderem im vorhandenen Biosphären-Regal



in der Ludwigslust-Information zum Verkauf anbieten.

Verschiedenes aus dem Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe

Regional online einkaufen: www.marktplatz-biosphaere.de

Suchen Sie regionale Produkte, frisch, Bio-zertifiziert...? Im Marktplatz Biosphäre finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl von Produkten aus den UNESCO-Biosphärenreservaten Schaalsee und Flusslandschaft Elbe M-V.

Marktplatz Biosphäre vereint sozusagen die Vorteile des bequemen Online-Shoppings mit denen des Einkaufens vor Ort. Die bestellten Produkte können Sie direkt beim Händler abholen; einige werden Ihnen auch schon geliefert. Der Marktplatz Biosphäre gilt als offizieller Online-Shop der Produzenten, Veredler und Händler regionaler Produkte in der Region der Biosphärenreservate Schaalsee und Flusslandschaft Elbe M-V. Mit Ihrem Einkauf dort unterstützen Sie die Region.

Das Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe ist dabei, den Marktplatz weiter mit



Der Marktplatz Biosphäre auf dem Smartphone (Foto: Archiv Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe)

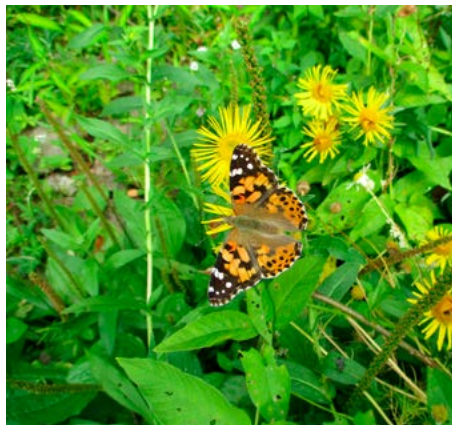
seinen Partnern und anderen Händlern auszubauen und vor allem die wichtige Lieferlogistik aufzubauen und zukünftig bereitzustellen.

Die Plattform wurde vom Fraunhofer-Institut für Experimentelles Software Engineering IESE entwickelt und im Rahmen des geförderten Modellvorhabens „Digitale Regionen Mecklenburg-Vorpommern“ des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt M-V finanziert. Weiterhin unterstützen der Förderverein Biosphäre Elbe MV e.V. und der Förderverein Biosphäre Schaalsee e.V. die Umsetzung sowie die Händler. Sagen Sie es gern weiter. Wir freuen uns über Ihren Online-Besuch und Einkauf!

Der Marktplatz Biosphäre: Der regionale Online-Marktplatz, in dem Waren schnell und unkompliziert bestellbar sind.

Aufruf zum Mitmachen - Naturschutz selber machen

Sich selbst für mehr Naturschutz vor der eigenen Haustür einsetzen - das ist sicher ein Anliegen, das die meisten Partner des Biosphärenreservates verbindet. Der Förderverein Biosphäre Elbe MV e.V. möchte mit seinem neuen Projekt "Biosphäre Elbe artenreich" die Partnerinnen und Partner im mecklenburgischen Teil des UNESCO-Biosphärenreservates dabei unterstützen, sich gemeinsam für noch mehr Biodiversität in der Region einzusetzen. Konkret unterstützt der Förderverein mit Materialien und Know how, wenn es darum geht, Hecken und Bäume zu pflanzen, Nistkästen



Auch Schmetterlinge wie der Distelfalter sollen profitieren (Foto: B. Fellner, Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe)

anzubringen oder den Garten mit insektenfreundlichen Pflanzen aufzuwerten. So wurden bereits im November 2021 bei zwei Partnern des Biosphärenreservates rund 100 m Naturhecke sowie zwei Bäume gepflanzt. Das Angebot richtet sich an die Partner des Biosphärenreservates, aber auch an die Biosphärgemeinden und interessierte Privatpersonen. Wenn Sie Interesse an der Umsetzung von Naturschutzmaßnahmen haben, melden Sie sich gerne bevorzugt per Mail an foerderverein@biosphaere-elbe.de oder telefonisch unter der 038847 - 44 03 35 bei Frau Katharina Possitt.

Naturnahes Gärtnern wird belohnt

Die Partner-Plakette kennen wir alle - weniger bekannt in der Region ist die Gartenplakette von Natur im Garten MV, mit der naturnah bewirtschaftete Gärten ausgezeichnet werden. In der Biosphärenregion Flusslandschaft Elbe M-V sind zwar bereits über 40 Gärten zertifiziert, doch darunter ist bislang nur ein Garten von einer Partnerin des Biosphärenreservates. Der Förderverein Biosphäre Elbe MV e.V. möchte die Zertifizierung weiterer Gärten unterstützen, um so ein sichtbares Zeichen für naturnahes Gärtnern im eigenen Garten zu setzen. Kernkriterien für die Zertifizierung sind der

Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger, auf Pestizide und auf den Einsatz von Torf. Wer dazu noch umweltfreundlich mit Kompost und Regenwasser wirtschaftet und Naturgartenelemente wie Laubbäume und Stauden aufweisen kann, dem ist die Plakette so gut wie sicher. Nähere Informationen zur Zertifizierung erhalten Sie unter <https://www.natur-im-garten-mv.de/seite/382000/der-weg-zur-gartenplakette.html>. Interessenten für die Zertifizierung melden Sie sich gerne bevorzugt per Mail an foerdereverein@biosphaere-elbe.de oder telefonisch unter der 038847 - 44 03 35 bei Frau Katharina Possitt.



Die Gartenplakette schmückt naturnah bewirtschaftete Gärten (Foto: Hepperle, Natur im Garten MV).

Ein neues Gesicht in der Niedersächsischen Elbtalaue

Am 1. August habe ich die Leitung der Biosphärenreservatsverwaltung in Hitzacker von meinem Vorgänger Herrn Dr. Prüter übernommen. Ihm möchte ich an dieser Stelle noch einmal respektvoll für sein unermüdliches Engagement für das Biosphärenreservat und meine Einarbeitung danken.

Zu meiner Person:

Ich bin 55 Jahre alt, verheiratet und wohne nun mit Hund in Hitzacker. Gebürtig komme ich aus dem Raum Wuppertal, wo ich bis Juni 2021 gewohnt habe. Die letzten Jahre war ich beim Regionalverband Ruhr in Essen tätig – ein Kommunalverband für das gesamte Ruhrgebiet. Dort war ich neben über 100 Naturschutzgebieten auch für das

Naturschutzgroßprojekt „Bislicher Insel“ mit dem Besucherzentrum NaturForum am Rhein bei Xanten zuständig. Weiterhin leitete ich den Fachbereich Naturschutz und ökologischen Bodenfonds. Davor war ich über zehn Jahre Leiter der Biologischen Station im Ennepe-Ruhr-Kreis, südlich von Bochum. Das Thema Fließgewässer hat mich dabei mein gesamtes Berufsleben begleitet. Ausgehend vom Mittelgebirgsbach im Bergischen Land, über die Ruhr bis dann zur Bundeswasserstrasse Nr. 1, dem Rhein.

Ich freue mich auf die nächsten Jahre des Miteinanders hier an der Elbe,

Ihr Dirk Janzen



Gänseschwarm (Foto: LerchUlmerFotografie)

Anzahl der Partner des Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe (Stand 12.2021)

Sachsen-Anhalt: 53 | Niedersachsen: 51 | Brandenburg: 19 | Mecklenburg-Vorpommern: 61

Folgende Partner sind aus unterschiedlichen Gründen nicht mehr im Partner-Netzwerk dabei:

Pension Tante Storch, Scheunencafé Hittbergen (beide Niedersachsen)

Für die bisherige Zusammenarbeit bedanken sich die Biosphärenreservatsverwaltungen sehr!

Von Partnern für Partner...

Bio-Heu zu verkaufen

Vom Einhornhof Neestahl Nr. 2: Bio-Heu in Rundballen von artenreichem Dauergrünland, spät geschnitten, sehr gut für artgerechte Pferdehaltung, jakobskreuzkrautfrei, Bioland-zertifiziert, RB à 50,-€, 05855/978477 bitte unbedingt den AB benutzen



Nun ist der Winter da... (Foto: D. Damschen)

IMPRESSUM/KONTAKTE

Verwaltungen des UNESCO-Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe

Brandenburg

Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe-Brandenburg
Neuhaus 9 | 19322 Rühstätt | [f /BRFLEBB](#)
Elisa Igersheim, Tel. 038791 8018-13 oder -0
elisa.igersheim@lfu.brandenburg.de

Mecklenburg-Vorpommern

Biosphärenreservatsamt Schaalsee-Elbe
Wittenburger Chaussee 13 |
19246 Zarrentin am Schaalsee | [f /brelbe](#)
Eta Radöhl, Tel. 038851 302-61 oder -0
e.radoehl@bra-schelb.mvnet.de

Niedersachsen

Biosphärenreservatsverwaltung
Niedersächsische Elbtalaue
Am Markt 1 | 29456 Hitzacker |
[f /BRNdsElbtalaue](#)
Tobias Keienburg, Tel. 05862 9673-16
tobias.keienburg@elbtalaue.niedersachsen.de

Sachsen-Anhalt

Biosphärenreservatsverwaltung MittelElbe
Kapenschlösschen
PF 1382 | 06813 Dessau-Roßlau |
[f /HausderFluesse](#)
Babett Wickler, Tel. 039321 518-26
(Dienstgebäude Arneburg)
babett.wickler@mittelelbe.mule.sachsen-anhalt.de

Redaktion: siehe Impressum

Bildnachweis: Archive der
Biosphärenreservatsverwaltungen

BiosphärenPartner aktuell

ist ein kostenloser Newsletter im pdf-Format, der
auch hier herunter geladen werden kann:

www.flusslandschaft-elbe.de/partnerbetriebe/partner-newsletter.html

