




Zapraszamy do przybycia na Ziemię Lubuską i zobaczenia atrakcji naszego Szlaku. Całoroczny kalendarz imprez znajdujący się na stronie 3 oraz piktogramy mają dodatkowo zachęcić Państwa do podjęcia decyzji odwiedzenia naszego regionu, poznania jego specyfiki, uroków, tradycji i skosztowania niepowtarzalnych produktów.

Wir laden Sie ins Lebuser Land und auf unsere attraktive Honig- und Weinstraße ein. Der Veranstaltungskalender auf Seite 4 sowie die entsprechenden Piktogramme helfen Ihnen dabei, die Entscheidung über den Besuch in unserer Region zu treffen und deren Einzigartigkeit, Schönheit und Tradition kennen zu lernen sowie die einmaligen Produkte zu verkosten.

We would like to invite you to visit the Lubuski District and see the attractions of our Trail. The calendar of annual events presented on page 5 and pictograms are to encourage you to make a decision about visiting our region, getting acquainted with its uniqueness, charm, tradition and tasting our unique products.

Opis piktogramów:

Beschreibung der Piktogramme/ Description of pictograms:

	noclegi - ilość miejsc/ Übernachtungen - Anzahl der Betten/ accommodation - number of beds
	maksymalna wielkość grupy/ max. Zahl der Besucher in einer Gruppe/ maximum no of people in a group
	wyżywienie (posiłki)/ Verpflegung (Mahlzeiten)/ meals
	możliwość przygotowania posiłku/ Kochmöglichkeit vor Ort/ possibility of preparing meals
	restauracja, bar/ Restaurant, Bar/ restaurant, bar
	możliwość jazdy konnej/ Reiten/ horse riding
	plaża, kąpielisko/ Strand, Badeort/ beach, bathing place
	parking/ Parkplatz/ parking
	las/ forest
	znajomość języków obcych/ Fremdsprachenkenntnis/ foreign languages
	DE niemiecki/ Deutsch/ German
	EN angielski/ Englisch/ English
	FR francuski/ Französisch/ French
	RU rosyjski/ Russisch/ Russian
	IT włoski/ Italienisch/ Italian
	CZ czeski/ Tschechisch/ Czech
	możliwość wędkowania/ Angeln/ possibility of fishing
	przystanek autobusowy PKS/ Haltestelle des Fernbusverkehrs/ bus stop
	stacja kolejowa PKP/ Bahnhof/ railway station

✓ = tak/ja/yes - = nie/nein/no

km = odległość/ Entfernung/ distance

KALENDARZ IMPREZ CYKLICZNYCH

Styczeń	• Seminarium Winiarskie - PWSZ Kalsk
Luty	• Bal Winiarza
Marzec Marzec/kwiecień	• „Kaziuki” – Skansen w Ochli • Kraszanka – Jarmark Wielkanocny - Zielona Góra • „Krośnieński Kogel Mogel
Kwiecień	• ”Wiosenna Próba Lubuskiego Wina
Maj	• „Krośnieński JarmarkMajowy” • Weekend otwartych winnic • Zielonogórskie Targowisko Winiarskie i Seminarium Winiarskie • „Dni Województwa Lubuskiego” • „Dni Krosna Odrzańskiego” • „Dni Sulechowa”
Maj/czerwiec	• „Euroregionalne Targi Agroturystyki i Kultury” w Krośnie Odrzańskim • Lubuskie Dni Żywności - Zielona Góra • „Święto Pieroga” - Budachów • „Święto Konia” Pałac Mierzęcín • AGRO-TARG w Kalsku • „Dni Santoka” • „Jarmark Kasztelański” w Drezdenku • Międzynarodowe Zawody w Ujeżdżeniu CDI*** - Pałac Mierzęcín • Weekend otwartych winnic
Lipiec	• „Święto miodu, chleba, wina i ogrodów” Skansen w Ochli • Weekend Otwartych Winnic
Sierpień	• Weekend Otwartych Winnic • 15.08 Odpust ku czci Wniebowzięcia NMP Paradyż • Finał Konkursu “Nasze Kulinarnie Dziedzictwo” • „Lubuskie święto chleba” Muzeum w Bogdańcu • Festiwal “Muzyka w Raju” - Paradyż
Wrzesień	• „Festyn Pożegnanie Lata” w Krośnie Odrzańskim • „Dni Zielonej Góry” „Winobranie” • Festiwal „Jadwigensis” w Krośnie Odrzańskim • Dożynki Powiatowe w Santoku • „Jarmark Miodu i Wina” w Żarach • Międzynarodowy Zjazd Cyklistów - Sulęcín • Wystawy okolicznościowe w Muzeum Ziemi Lubuskiej
Październik	• Wystawy okolicznościowe w Muzeum Ziemi Lubuskiej:
Listopad	• Święto Młodego Wina Zielonogórskiego • 11.11 Odpust ku czci św. Marcina i „dzień otwartej bramy” - Paradyż
Grudzień	• Jarmark Bożonarodzeniowy - Zielona Góra • Wigilia Dla Zielonej Góry z “grzańcem zielonogórskim” • „Sylwester pod gwiazdami” w Krośnie Odrzańskim

VERANSTALTUNGSKALENDER	
Januar	• Weinseminar an der Fachhochschule Kalsk
Februar	• Winzer-Ball
März März/April	• „Kasimir-Fest“ im Freilichtmuseum in Ochla • Ostereiermarkt in Zielona Góra
April	• „Vielerlei von Krosno Odrzańskie“ • Frühlingweinprobe im Lebuser Land
Mai	• „Mai-Jahrmarkt Krosno Odrzańskie“ • Wochenende der offenen Weinberge • Winzermesse und Weinseminar in Zielona Góra • „Tage der Wojewodschaft Lebuser Land (Lubuskie)“ • „Tage von Krosno Odrzańskie“ • „Tage von Sulechów“
Mai/Juni	
Juni	• „Euroregionale Messe für Tourismus und Kultur auf dem Lande“ in Krosno Odrzańskie • Lebuser Tage für Ernährung in Zielona Góra • „Maultaschenfest“ in Budachów • „Pferdfest“ in Palast Mierzęcín • Messe AGRO-TARG in Kalsk • „Tage von Santok“ • „Kastell-Jahrmarkt“ in Drezdenko • Internationaler Wettkampf im Dressurreiten CDI*** in Palast Mierzęcín • Wochenende der offenen Weinberge
Juli	• „Honig-, Brot-, Wein- und Gartenfest“ im Freilichtmuseum in Ochla • Wochenende der offenen Weinberge
August	• Wochenende der offenen Weinberge • 15.08 Ablass anlässlich des Mariä-Himmelfahrts-Festes in Paradyż • Finale des Wettbewerbs „Unser Kulinarisches Erbe“ • „Lebuser Brotfest“ – Museum in Bogdaniec • Festival „Musik im Paradies“ in Paradyż
September	• „Abschied vom Sommer“ – ein Fest in Krosno Odrzańskie • „Tage von Zielona Góra“ - Weinfest • „Jadwigensis“-Festival in Krosno Odrzańskie • Kreisermtdankfest in Santok • „Honig- und Weinmarkt“ in Żary • Internationales Treffen der Radfahrer in Sulęcín • Ausstellungen aus aktuellem Anlass im Museum des Lebuser Landes
Oktober	• Ausstellungen aus aktuellem Anlass im Museum des Lebuser Landes:
November	• Jungweinfest Zielona Góra • 11.11 St.Martin-Ablassfest und „Tag des offenen Tores in Paradyż
Dezember	• Weihnachtsmarkt in Zielona Góra • Heiligabend für die Stadteinwohner von Zielona Góra, mit dem „Grünberger Glühwein“ • „Silvester unter den Sternen“ in Krosno Odrzańskie

CALENDAR OF ANNUAL EVENTS	
January	• Wine Seminar - PWSZ Kalsk
February	• Ball of Winemakers
March March/April	• „Kaziuki“ – Ethnographic Museum in Ochla • Kraszanka – Easter Fair - Zielona Góra
April	• „Krośnieński Kogel Mogel“ • Spring tasting of Lubuskie Wine
May	• „Krośnieński May Fair“ • Weekend of open vineyards • Zielonogórski Wine Market and Wine Seminar • „Days of Lubuski District“ • „Days of Krosno Odrzańskie“ • „Days of Sulechów“
May/June	
June	• „Euroregional Fair of Farm Tourism and Culture“ in Krosno Odrzańskie • Lubuskie Days of Food - Zielona Góra • „Day of Dumpling“ - Budachów • „Day of Horse“ – Mierzęcín Palace • AGRO-TARG in Kalsk • „Days of Santok“ • „Kasztelański Fair“ in Drezdenko • International Horse Riding Competition CDI*** - Mierzęcín Palace • Weekend of open vineyards
July	• „Day of mead, bread, wine and gardens“ – Ethnographic Museum in Ochla • Weekend of open vineyards
August	• Weekend of open vineyards • 15.08 Church fair in honour of Mary assumed into heaven - Paradyż • Final of „Our Culinary Heritage“ Competition • „Lubuski Day of Bread“ – Museum in Bogdaniec • „Music in Paradise“ Festival - Paradyż
September	• „Farewell to Summer Fair“ in Krosno Odrzańskie • „Days of Zielona Góra“ - „Grape harvest“ • „Jadwigensis“ Festival in Krosno Odrzańskie • County Harvest Festival in Santok • „Honey and Wine Fair“ in Żary • International Meeting of Cyclists - Sulęcín • Occasional exhibitions in the Lubuski Land Museum
October	• Occasional exhibitions in the Lubuski Land Museum
November	• Day of Young Zielonogórskie Wine • 11.11 Church fair in honour of Saint Marcin and „the day of open gate“ - Paradyż
December	• Christmas Fair - Zielona Góra • Christmas Eve for Zielona Góra with „zielonogórski mulled wine“ • „New Year’s Eve under stars“ in Krosno Odrzańskie



Całoroczny Dom Wakacyjny w Gryżynie

Zapraszamy Państwa na Pojezierze lubuskie, do naszego Całorocznego Domu Wakacyjnego położonego w centrum malowniczej wsi Gryżyna, ulokowanej nad jeziorem Kałek w Gryżyńskim Parku Krajobrazowym, bogatym w jeziora, stawy, lasy, grzyby i niespotykaną w innych regionach przyrodę. Dom powstał na bazie ponad stuletniej konstrukcji drewnianej i zbudowany jest wyłącznie z naturalnych materiałów, a do ogrzewania oraz wytwarzania ciepłej wody wykorzystano odnawialne źródła energii.

Na miejscu znajdują Państwo zarówno atrakcje dla osób chcących wypocząć aktywnie, jak i gości pragnących wyciszenia i odpoczynku od zgiełku.

Oprócz samego pobytu, możemy Państwu zaproponować wiele udogodnień i atrakcji. W tym, oprócz spróbowania lokalnych trunków i miodów, z których słynie Ziemia Lubuska, między innymi przygotowanie pełnego wyżywienia z pieczystym, organizacji imprez, atrakcji sportowo-rekreacyjnych (jazda konna, paintball, spływy kajakowe, wycieczki rowerowe, rajdy gazikiem, quady) i wielu innych.

Ilość miejsc – do 13, ilość sypialni – 4, powierzchnia ogrodu – 1400 m kw. Do dyspozycji naszych gości udostępniany jest cały dom.

Adres:

Całoroczny Dom Wakacyjny
Gryżyna 13A
66-630 Bytnica
tel. +48 68 414 18 64
tel. +48 68 391 50 84
fax +48 68 414 14 28
<http://www.gryzyna.pl>
e-mail: info@gryzyna.pl



Ganzjähriges Ferienhaus in Gryżyna

Wir laden Sie ins Lebuser Land, in unser ganzjährig geöffnetes Ferienhaus im Zentrum des malerischen Dorfes Gryżyna am See Kałek im Gryżyński-Landschaftspark mit zahlreichen Seen, Teichen, Wäldern, Pilzen und einzigartiger Natur ein. Das Haus wurde auf der Grundlage einer über 100jährigen Holzkonstruktion entwickelt und ausschließlich aus natürlichen Baustoffen errichtet. Für die Heizung und Wassererwärmung werden erneuerbare Energiequellen genutzt.

Vor Ort finden Sie ein attraktives Angebot sowohl für Aktivurlauber als auch für diejenigen, die Ruhe genießen und sich von der Hektik erholen möchten.

Zu Ihrem Aufenthalt können Sie ein interessantes Begleitprogramm bestellen. Außer Verkostung von Wein und Met, durch die das Lebuser Land bekannt ist, gehört hierzu auch die Vorbereitung von Vollverpflegung mit gebratenem Fleisch, Organisation von Veranstaltungen sowie Sport- und Erholungsmaßnahmen (Reiten, Paintball, Paddelbootfahrten, Radtouren, Off-Road-Touren, Quads). Unseren Gästen steht das ganze Haus mit 13 Übernachtungsplätzen in 4 Schlafzimmern und der 1400 m² große Garten zur Verfügung.

13	-	✓	1 km	✓	2 km	✓	✓	DE EN	2 km	✓	20 km

All-year-round Holiday House in Gryżyna

We would like to invite you to the Lubuskie Lake District, to our all-year-round Holiday House located in the middle of the picturesque village of Gryżyna, on the Kałek Lake in the Gryżyński Landscape Park rich in lakes, ponds, forests, mushrooms and nature not encountered in other regions. The house was built on a wooden structure more than a hundred years old with the use of natural materials and water is heated by means of renewable energy sources.

You will find there attractions both for persons willing to participate in active leisure and for those who want to stay away from noisy places.

While staying at our place we can offer you many conveniences and attractions. Apart from tasting local spirits and meads which make the Lubuski Region famous, we offer full board with roast meat, organize events, sport-recreation attractions (horse riding, paintball, kayaking, bicycle rides, jeep rides and quads) and many others. Number of beds – up to 13, number of bedrooms – 4, garden area–1400 sq. meters. The whole house is at the disposal of our guests.



Gospodarstwo Agroturystyczne „Marcinówka”

Gospodarstwo Marcina Bednarskiego położone jest na skraju wsi, w lesie obfitującym w dęby, jesiony, brzozy i graby, pełnym jagód i grzybów. W sąsiedztwie płynie rzeka Bóbr. W okolicy znajdują się stawy o kryształowej wodzie oraz malownicza rzeczka Brzeźnica, w której występują pstrągi. Oferuję pobyt w dwupokojowych mieszkaniach – dla, łącznie, 10-12 osób, każde z osobnym wejściem, ze wspólną kuchnią i łazienką z wc. Każde mieszkanie ma kominek. Możliwe jest wyżywienie we własnym zakresie lub, na życzenie, pobyt z wyżywieniem z ekologicznych produktów z własnego ogródka. Można przyjechać również ze swoim namiotem.

Na terenie gospodarstwa znajduje się kawiarnia i winniczka – każdy turysta otrzyma gratis lampkę wina własnej produkcji. Można rozpalić ognisko, skorzystać z grilla i garażu. Dodatkową atrakcją jest brodzik. Jest również miejsce pod wóz kempingowy. Można przyjechać z małymi dziećmi, również na weekend.

Serdecznie zapraszam do Dobroszowa Wielkiego każdego, kto ceni sobie ciszę i spokój oraz kontakt z naturą.

Adres:

ul. Lipowa 23
66-010 Dobroszów Wielki
tel. +48 683216117
tel. kom. +48 501543088
www.zielonakwata.pl/?id=1022

GPS: 51.775771, 15.264263



Ferienbauernhof „Marcinówka”

Der Ferienbauernhof von Marcin Bednarski befindet sich am Rande des Dorfes, in einem Wald, in dem Eichen, Eschen, Birken und Hainbuchen überwiegen und viele Heidelbeeren und Pilze wachsen. In der Nähe fließt der Fluss Bober. In der Umgebung liegen Teiche mit kristallklarem Wasser sowie der märchenhafte Bach Brzeźnica, in dem es Forellen gibt.

Zur Verfügung der insgesamt 10 bis 12 Gäste stehen Zwei-Zimmer-Wohnungen mit jeweils separatem Eingang und gemeinsamer Küche sowie gemeinsamen Bad mit WC. In jeder Wohnung gibt es ein Kamin. Bestellt kann ein Aufenthalt ohne Verpflegung oder mit Verpflegung mit Lebensmitteln aus dem hauseigenen Bio-Garten. Campen im eigenen Zelt ist ebenfalls möglich.

Auf dem Gelände des Bauernhofes befinden sich ein Café und ein Weingarten, so dass jeder Besucher ein Glas Wein aus hauseigener Produktion gratis verkosten kann. Lagerfeuer und Grillen sind gestattet. Zur Verfügung der Gäste steht auch eine Garage sowie ein Parkplatz für Wohnmobile.

Eine weitere Attraktion ist ein kleiner Wasserbecken, so dass Sie auch mit kleinen Kindern für Wochenendaufenthalte kommen können.

Sie sind herzlich nach Dobroszów Wielki eingeladen, wo Sie Ruhe und Natur pur genießen können.

12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	5 km

„Marcinówka” Holiday Farm

Farm owned by Marcin Bednarski is located on the edge of a village, in a forest full of oak trees, ash trees, birch trees, berries and mushrooms. The Bóbr river flows in the vicinity. There are also crystal clear water ponds and a picturesque small river Brzeźnica where trout can be spotted. I offer accommodation in two room flats for totally 10-12 persons, each flat with a separate entrance door, kitchen and bathroom. Tourists can cook meals themselves or order meals made with organically grown vegetables. It is also possible to set up a tent in our farm. There is a cafeteria and a small vineyard within the farm – every tourist will get a glass of home made vine free of charge. It is possible to build a bonfire, have a barbecue and use a garage. A paddling pool is an additional attraction. There is also a place for a caravan available. Parents can come with small children and enjoy weekends or longer stays.

We warmly welcome to Dobroszów Wielki all those who like peace and quiet as well as close contact with nature.



Gospodarstwo Agroturystyczne Leśniczówka Łasiczyn

Jeśli pragniecie Państwo odnaleźć ciszę i spokój wśród śpiewu ptaków i szumu drzew - zapraszamy Was do miłego spędzenia wolnego czasu w Leśniczówce Łasiczyn. Osada położona jest na Ziemi Lubuskiej, w sercu Puszczy Rzepińskiej, 15 km od Krosna Odrzańskiego i 1,5 km od wsi Budachów. Łasiczyn leży przy „Starym Lesie”, pomiędzy łąką i polem. „Stary Las” jest powierzchniowym pomnikiem przyrody o średniej wieku drzew przeszło 300 lat. Przy leśniczówce 100-letnia winorośl oplata pergolę, pod którą znajduje się dębowy stół biesiadny. Odwiedzający Nas goście, co ciekawe, preferują bierny wypoczynek tj. wsłuchują się w odgłosy puszczy, która przemawia śpiewem ptaków, jesiennym porykiwaniem jeleni i czasami wyciem wilków. Niekiedy Goście pójda lub pojedą rowerami na wyprawę w głąb kniei za śladami wilków i innych mieszkańców lasu. Czasami zapach grzybów zmobilizuje ich do wyjścia, czasami liczne jeziora, rzeki oraz ciekawe zabytki. Lecz zawsze wracają do Łasiczyna, by przy ognisku zasiąść wygodnie, wsłuchując się melodię lasu jednocześnie spoglądając na rozgwieżdżone niebo nocą. Leśniczówka oferuje domowy klimat i atmosferę oraz, co za tym idzie, rodzinne warunki, a w tym staropolską kuchnię i własne wino.

Adres:

Gospodarstwo Agroturystyczne - Leśniczówka Łasiczyn
Krzyszyna i Tomasz Biernaccy
Łasiczyn 1, 66-630 Bytnica

tel. +48 600 802 215, +48 660 280 414

e-mail: agroturistlasiczyn@gmail.com

GPS: N 52 ° 09'22,23" E 15 ° 03'54,03"

Ferienbauernhof Forsthaus Łasiczyn

Wenn Sie Stille und Ruhe beim Vogelgesang und beim Rauschen der Bäume genießen wollen, kommen Sie unbedingt in das Forsthaus Łasiczyn und verbringen Sie hier Ihre Freizeit. Die Siedlung liegt im Lebuser Land, im Herzen der Rzepiner Heide, 15 km von Krosno Odrzańskie und 1,5 km vom Dorf Budachów entfernt. Łasiczyn befindet sich am „Alten Wald“, zwischen einer Wiese und einem Feld. Der „Alte Wald“ ist ein Naturschutzdenkmal und besteht aus einem über 300 Jahre alten Waldbestand. Am Forsthaus steht eine Pergola, an der sich ein 100jähriger Weinstock rankt. Darunter steht ein Esstisch aus Eichenholz. Unsere Besucher bevorzugen interessanterweise passive Erholung, d.h. sie lauschen den Geräuschen aus der Heide, in der Vogelgesang, das herbstliche Röhren der Hirsche und manchmal auch das Heulen der Wölfe zu hören sind. Die Gäste können sich zu Fuß oder mit dem Fahrrad auf die Suche nach den Spuren der Wölfe oder anderer Tiere in das Walddickicht begeben. Ein Grund für das Ausgehen können auch Pilzesammeln, ein Ausflug an die in der Nähe liegenden zahlreichen Seen und Flüsse oder interessante Sehenswürdigkeiten sein. Unsere Besucher kommen jedoch immer nach Łasiczyn zurück, um sich mal am Lagerfeuer bequem hinzusetzen und der Melodie des Waldes zu lauschen sowie den besternten Himmel zu bewundern.

Das Forsthaus bietet häusliche Atmosphäre und folglich auch familiäres Ambiente mit der altpolnischen Küche und Wein aus eigener Produktion.

6	✓	✓	14 km	13 km	12 km	✓	✓	RU	6 km	2 km	2 km

Holiday Farm – Forester's Lodge Łasiczyn

If you are eager to find peace and quiet among singing birds and swooshing trees, we would like to invite you to spend your leisure time in the Forester's Lodge Łasiczyn. The settlement is located in the heart of the Rzepińska Forest, 15 km from Krosno Odrzańskie and 1,5 km from the village of Budachów. Łasiczyn is situated at the „Old Forest”, between a meadow and a field. The „Old Forest” is a nature reserve with trees which are at the average more than 300 years old. At the forester's lodge, a 100 years old grapevine twins around a pergola covering an oak banquet table. It is interesting that our quests prefer passive leisure, they listen to the voices of the forest which speaks with singing birds, stags roaring in autumn and sometimes howling wolfs. From time to time our quests walk or go by bicycle to the forest, following tracks left by wolfs or other inhabitants of the forest. Sometimes they are attracted to go by the smell of mushrooms, numerous lakes in the vicinity or interesting monuments but they always come back to Łasiczyn to sit by a fire, listen to the melody of the forest and admire starry sky at night. The Forester's Lodge offers cosy family atmosphere, traditional polish cuisine and its own home made vine.



Gospodarstwo Pszczelarskie „Dutkowiak”

Gospodarstwo Pszczelarskie „Dutkowiak” ma ponad dwudziestopięcioletnią historię. Początki to rodzinna tradycja i pasieka składająca się z kilku rodzin pszczelich. Dziś to uznane i jedno z największych gospodarstw pasiecznych w kraju.

Naszą siedzibą jest Sulęcín. Okolice Sulęcína obfitują w pożytek akacjowy, nie brakuje rzepaku, a w ostatnich latach spotyka się duże arealy gryki. Bogata roślinność śródka lata jest podstawą wyjątkowego miodu bławatkowo-lipowego. Uznanie cieszy się miód wrzosowy. Niezwykle aromatyczny i bogaty smakowo miód pochodzi z pasiek rozmieszczonych na terenach Parku Krajobrazowego „Ujście Warty” i „Doliny Warty”.

Wybór stanowisk, utrzymanie zdrowych rodzin pszczelich, wyposażenie ula i pracowni i odpowiednie warunki przechowywania, gwarantują otrzymanie produktu najwyższej jakości i zgodnego z naturą. Nasz miód łąkowy z Ujścia Warty został nagrodzony „Perłą” w konkursie na produkt regionalny Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

W pasiece pozyskujemy miody różnych odmian, pyłek kwiatowy, pierzęę i propolis. Dla pszczelarzy oferujemy matki pszczele. Warto się o tym przekonać na miejscu, u nas. Klienci mogą zajrzeć do ula, wysłuchać ciekawych opowieści o życiu pszczół, spróbować różnorodnych smaków miodu.

Adres:

Gospodarstwo Pszczelarskie „Dutkowiak”
ul. J. Paska 68, 69-200 Sulęcín, tel. +48 95 755 45 72
www.dutkowiak.pl, e-mail: pasieka@dutkowiak.pl



Imkerei „Dutkowiak“

Die Imkerei „Dutkowiak“ hat eine über 25jährige Tradition vorzuweisen. Den Anfang gab ein Familienbetrieb mit nur ein paar Bienenvölkern. Heute zählt die Imkerei zu den besten und größten Bienenzuchtbetrieben in Polen.

Der Sitz der Imkerei befindet sich in Sulęcín. In der Umgebung von Sulęcín gibt es sehr viel Akazientracht und reichlich Rapstracht. In letzter Zeit sind auch Buchweizenfelder dazugekommen. Die vielen im Hochsommer blühenden Pflanzen sind die Grundlage für den einzigartigen Kornblumen-Lindenhonig. Große Anerkennung findet Heidekrauthonig. Äußerst aromatisch und sehr schmackhaft ist der Honig aus der Bienenzucht im Gebiet der Landschaftsparks „Warthemündung“ und Warthetal“.

Die Wahl der Standorte, die Haltung von gesunden Bienenvölkern, die Ausstattung von Bienenstöcken und Bienenhäusern sowie die entsprechenden Lagerungsverhältnisse garantieren ein rein natürliches Produkt höchster Qualität. Unser Wiesenhonig aus dem Landschaftspark „Warthemündung“ wurde mit einer „Perle“ im Wettbewerb für das Regionalprodukt „Unser Kulinarisches Erbe“ ausgezeichnet.

In unserer Imkerei werden unterschiedliche Honigarten, Pollen, Bienenbrot und Propolis hergestellt. Für Imker haben wir Bienenköniginnen im Angebot. Kommen Sie mal zu uns in die Imkerei und verkosten Sie vor Ort unterschiedliche Honigsorten oder hören Sie interessante Geschichten über das Leben der Bienen.

0,5 km	20	-	-	0,5 km	10 km	2 km	✓	✓	DE	1 km	1 km	0,5 km

“Dutkowiak” bee-keeping farm

The “Dutkowiak” bee-keeping farm has more than a twenty five year history. At the beginning it was just a family tradition and an apiary consisting of several bee families. Today it is a well known and one of the biggest bee-keeping farms in the country.

The city of Sulęcín is our seat. The area around Sulęcín is full of acacia pollen, there are many rape fields and recently quite big areas of buckwheat can be seen. Rich vegetation in the middle of summer provides ingredients for an exceptional cornflower-linden honey. Heather honey is also very popular. Very aromatic and tasty honey comes from apiaries located on the territory of the “Mouth of the Warta River” and “Valley of the Warta River” Landscape Parks”.

The selection of locations, keeping healthy bee families, beehive construction and a workshop equipment guarantee the highest quality product. Our meadow honey from the Mouth of the Warta River was awarded with the „Pearl” in the competition for regional product “Our Culinary Heritage”.

In the apiary we obtain different types of honey, flower pollen and propolis. We offer bee mothers to bee-keepers. It is worth visiting us and see all that in place. Our quests can look into beehives, listen to interesting stories about life of bees, taste different kinds of honey.



Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku, jak sama nazwa wskazuje, prowadzi doradztwo rolnicze obejmujące działania w zakresie rolnictwa, rozwoju wsi, rynków rolnych oraz wiejskiego gospodarstwa domowego. Wspiera zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Podnosi poziom kwalifikacji zawodowych rolników i innych mieszkańców wsi.

Jest sprawdzonym partnerem Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego podczas wielu przedsięwzięć promujących lubuskie winiarstwo i uprawę winorośli. Organizuje szkolenia, takie jak np.: „Alternatywne kierunki produkcji roślinnej” i „Uprawa i możliwości wykorzystania winorośli” oraz wydaje ulotki i broszury np. „Uprawa Winorośli”, „Nasze kulinarne dziedzictwo”, czy umieszcza artykuły w swoim miesięczniku „Lubuskie Aktualności Rolnicze”.

Kalsk to doskonałe miejsce do zorganizowania konferencji, czy zatrzymania się na nocleg. Hotel ODR ma dyspozycji gości 133 miejsca w 58 pokojach. W ośrodku znajduje się m.in. stołówka z całodziennym wyżywieniem dla 100 osób, kawiarnia, sklep spożywczy, trzy sale wykładowe na 100, 50 i 40 miejsc.

Co roku, w czerwcu, odbywają się tutaj targi rolnicze „AGROTARG”, gdzie nie brakuje wystawców związanych z uprawą winorośli i produkcją wina.

Adres:

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Kalsk 91
66-100 Sulechów
tel. +48 68 385-20-91 do 96
fax/tel. +48 68 385-28-68
www.lodr.pl
e-mail: kalsk@odr.net.pl, hotel@lubuskiodr.pl



Lebuser Zentrum für Landwirtschaftliche Beratungsdienste (ODR)

Das Lebuser Zentrum für Landwirtschaftliche Beratungsdienste leistet wie der Name bereits darauf hinweist, Beratungsdienste in den Bereichen Landwirtschaft, Entwicklung ländlicher Gebiete, Absatzmärkte und ländliche Haushalte. Es unterstützt die nachhaltige Entwicklung ländlicher Gebiete und trägt zur Erhöhung der Qualifizierung von professionellen Landwirten und anderen Einwohnern ländlicher Gebiete bei.

Das Zentrum ist bewährter Partner des Weinbauverbandes Zielona Góra bei vielen Vorhaben zur Förderung von Weinherstellung und Weinbau. Es veranstaltet Schulungen zu Themen wie beispielsweise „Alternative Entwicklungen bei der Pflanzenproduktion“ und „Weinbau und Verwertungsmöglichkeiten von Weinrebe“ sowie gibt Flyer und Broschüren heraus, wie beispielsweise „Weinbau“, „Unser kulinarisches Erbe“. Darüber hinaus veröffentlicht das Zentrum ihre Beiträge in der Monatsschrift „Lebuser Aktualitäten in der Landwirtschaft“.

Kalsk ist ein ausgezeichnete Standort für Konferenzen. Es bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an. Das Hotel des ODR verfügt über 133 Plätze in 58 Zimmern. Im Zentrum befindet sich u.a. eine Kantine, in der 100 Gäste voll verpflegt werden können, ein Café, ein Lebensmittelladen und drei Konferenzräume für jeweils 100, 50 und 40 Teilnehmer.

Jedes Jahr findet hier im Juni die Landwirtschaftsmesse „AGROTARG“ statt, zu der viele Aussteller aus dem Weinbau und der Weinherstellung kommen.

133	100	✓	-	1 km	✓	20 km	✓	0,7 km	DE EN RU	20 km	✓	5 km

Lubuski Agricultural Consultancy Centre

Lubuski Agricultural Consultancy Centre in Kalsk, as its name indicates, is dealing with agricultural consultancy in the field of agriculture, rural development, agricultural markets and farming. It supports balanced development of rural areas, improves professional qualifications of farmers and other inhabitants of rural areas.

It is a proven partner of the Zielonogórskie Winemaking Association participating in many events which promote lubuskie winemaking and wine growing. It organizes training courses such as “Alternative ways of crop production” and “Wine growing and its applications” as well as publishes leaflets and brochures such as “Wine growing”, “Our culinary heritage”. It also issues articles in its monthly magazine “Lubuskie Agricultural News”.

Kalsk is an excellent place to organize conferences or to stay for a night. ODR hotel offers 133 beds in 58 rooms. There is also a canteen with full board for 100 people, cafe, grocery store, three lecture rooms for 100, 50 and 40 persons.

Agricultural Fair “AGROTARG” is held here every year in June. It is attended by exhibitors dealing with wine growing and wine production.

REGION LUBUSKIE



Miody Nadnoteckie

Przez północną część województwa lubuskiego od wieków płynie ozdobiona starorzeczami rzeka - Noteć. Przecina podmokłe, piaszczyste, nieskażone przemysłem i intensywną produkcją rolniczą łąki. Dzięki temu obszar ten mógł przetrwać w stanie prawie niedotkniętym przez człowieka, z czystą wodą, rześkim i świeżym powietrzem. Okolice rzeki są domem dla niezliczonej ilości gatunków zwierząt, ptaków, miejscem występowania wielu gatunków roślin. Od wczesnej wiosny, aż do późnej jesieni łąki ścieli się różnokolorowy dywan kwiatów, na którym można zaobserwować tysiące owadów, a wśród nich zapracowane pszczoły. To wszystko zadecydowało o docenieniu i uznaniu Doliny Noteci za strefę priorytetową. Wyjątkowe warunki naturalne sprawiły, że pszczelarze pozyskiwali miód z tych terenów od dziesiątek lat. Uznałem, że i ja dołączę do grona tych pszczelarzy. Jednym z szerokiej gamy miodów produkowanych w moim Gospodarstwie Rolno - Pszczelarskim jest wpisany 1 marca 2007 roku na Listę Produktów Tradycyjnych, nagrodzony w konkursie „Nasze Kulinarnie Dziedzictwo” miód wielokwiatowy łąkowy z Doliny Noteci. Moje, wysokiej jakości produkty - miody, pyłek i wyroby z wosku pszczelego, można nabyć bezpośrednio u mnie lub na imprezach i kiermaszach regionalnych.

Adres:

Wiesław Dudek
Gospodarstwo Rolno-Pszczelarskie
Gralewo 100 A
66-431 Santok
tel. +48 95 731 6483



Netze-Honig

Durch den nördlichen Teil der Lebuser Wojewodschaft fließt der Fluss Netze, der sich durch ein sehr schönes Altwassergebiet auszeichnet. Die Netze durchfließt Moorwiesen, die sowohl von der Industrie als auch von der intensiven Landwirtschaftsproduktion unberührt sind. Dadurch konnte dieses Gebiet im Urzustand und in guter frischer Luft erhalten bleiben. Ihr Zuhause finden hier zahlreiche Tiere, u.a. viele Vogelarten, sowie viele Pflanzengattungen. Vom frühen Frühling bis zum späten Herbst sind die Wiesen mit einem farbigen Blumenteppich gedeckt, über dem Tausende von Insekten, darunter auch fleißige Bienen, fliegen. Dies hat dazu beigetragen, dass das Netze-Tal für ein Prioritätsgebiet erklärt wurde. Die einzigartigen Naturbedingungen führten dazu, dass die hiesigen Imker, zu denen auch mein Bienenzuchtbetrieb zählt, seit Jahrzehnten Honig produzieren.

In der breiten Palette von Honigarten, die in meinem Landwirtschafts- und Bienenzuchtbetrieb hergestellt werden, gibt es auch den am 1. März 2007 in die Liste Traditioneller Produkte aufgenommen und beim Wettbewerb „Unser Kulinarisches Erbe“ preisgekrönte Wiesenhonig aus dem Netze-Tal. Meine hochqualitativen Produkte, u.a. Honig, Pollen und Bienenwachserzeugnisse, können direkt bei mir oder auf diversen Veranstaltungen und Regionalmessen erworben werden.

5 km	10	-	-	5 km	3 km	15 km	✓	2 km	DE EN	✓	✓	1,5 km

Nadnoteckie Honey

The Noteć river has been flowing in picturesque old river beds for centuries through the northern part of the Lubuskie District. It winds through wet, sandy meadows which have not been polluted by industry and intense agricultural production. Due to that fact, the area could survive untouched by men with clear water, fresh, brisk air. Surroundings of the river are the habitat for countless species of animals and birds and the place where many different plants can be encountered. Colourful carpet of numerous flowers spreads from early spring till late autumn, where one can spot thousands of insects and many busy bees among them. All the above mentioned features contributed to establishing the priority zone in the Valley of the Noteć River. Due to exceptional natural conditions, beekeepers have been able to produce honey in the region for centuries. I have also decided to join them. One of many kinds of honey produced in my Agricultural-Bee-keeping farm is a flower honey from the Valley of the Noteć River which was awarded in the competition "Our Culinary Heritage". My high quality products covering honey, pollen and beeswax articles can be bought directly from me or during regional events and fairs.



Miody Nocoń



ich w sprzęt potrzebny do gospodarki pasiecznej.

Nasz odmianowy miód jest czysty oraz wysokiej jakości, co wpływa na jego wartość odżywczą i handlową. Wszystkie produkty dokładnie selekcjonujemy.

Celem firmy jest dążenie do upowszechniania na rynku tradycyjnych zdrowych produktów. Zapraszamy wszystkie zainteresowane osoby. Jesteśmy obecni na wielu imprezach regionalnych.

Adres:

D.M.S. "NOCOŃ"
ul. Wypoczynek 2
66-008 Świdnica
k/Zielonej Góry,
tel. +48 68 327 34 60
tel. kom. +48 721 690 169
www.nocoon.com.pl



Nocoń-Honig

Unsere Familienfirma beschäftigt sich mit der Bienenzucht seit 28 Jahren. Außer der Honigbereitung stellen wir auch andere Produkte wie Bienenwachs, Pollen, Propolis und einen vergorenen Honig-Fruchtsaft her. Wir arbeiten mit den Lebuser Imkern zusammen indem wir ihnen die Ausrüstung für Bienenzuchtbetriebe anbieten.

Unser Honig ist rein und weist eine hohe Qualität auf, was seinen Ernährungs- und Handelswert positiv beeinflusst. Alle unsere Produkte werden sorgfältig selektiert.

Die Firma ist bestrebt, die traditionellen guten Produkte auf dem Markt zu verbreiten. Wir sind bei vielen regionalen Veranstaltungen anwesend und laden alle interessierten Personen zur Zusammenarbeit ein.

1 km	40	✓	-	1 km	0,5 km	10 km	✓	✓	EN	2 km	✓	4 km

Nocoń Honey

Our family owned farm has been dealing with bee-keeping for 28 years. Apart from honey production, we also obtain other products being the result of busy bees work, such as beeswax, flower pollen, propolis and very tasty fermented honey-fruit drink. We also cooperate with bee-keepers from the lubuski region providing them with all the equipment necessary for bee-keeping. Our honey is clean and of high quality what contributes to its nutrition and trade values. We select all our products very carefully.

The goal of the enterprise is the promotion of traditional healthy products. We warmly invite all people interested in it. We attend many regional events.





Muzeum Etnograficzne w Ochli

Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli jako jedyna instytucja muzealna typu skansenowskiego w środkowej części polsko - niemieckiego pogranicza prezentuje kulturę regionalną podkreślając specyfikę tego terenu. Na obszarze 13 ha zgromadzono 35 zabytkowych obiektów budownictwa wiejskiego z 17 miejscowości regionu (wśród nich unikatowe: wieża winiarska z XVIII w. z Budachowa i najstarszy datowany - 1675 r. obiekt mieszkalny z Potrzebowa). W zabudowie „skansenowskiej wsi” wykorzystano zastany układ dróg, pól, łąk, lasów i wód. W przestrzeni tej prowadzone są także tradycyjne uprawy polowe. Winnica w skansenie w Ochli założona została w 1994 roku i zajmuje obszar czterech arów. W 1996 roku, w wyniku chłodnego maja, winnica wymarła i z 400 sadzonek zostało zaledwie 27. Winnica prowadzona jest metodą palikową, najstarszą formą uprawy w regionie.

Od 1998 roku organizowane są imprezy plenerowe pod nazwą „WINOBRANIE W SKANSENIE” i „ŚWIĘTO MIODU” którym towarzyszą: prezentacje win, miodów i pokazy lubuskich winiarzy i pszczelarzy, jarmark miodów, sadzonek winorośli, akcesoriów do produkcji wina, kiermasz wyrobów rękodzielniczych oraz występy artystyczne.

Godziny otwarcia: od wtorku do niedzieli
w sezonie jesiennie – zimowym: 10.00 – 15.00
w sezonie wiosennie – letnim: 10.00 – 17.00

Adres:

Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli
66-006 Ochla ul. Muzealna 5, woj. Lubuskie
Telefony:
+48 68 321 15 91 (centrala)
+48 68 321 11 93 (dział oświatowy)
tel./fax +48 68 321 14 73
www.muzeum-etnog.zielman.pl
e-mail: me-ochla@zielman.pl

Ethnographische Freilichtmuseum in Ochla

Das Ethnographische Freilichtmuseum Zielona Góra mit Sitz in Ochla ist die einzige Museumseinrichtung dieser Art im mittleren Teil des deutsch-polnischen Grenzgebietes, welche die regionale Kultur und die Einzigartigkeit dieses Gebietes präsentiert. Auf 13 ha wurden 35 historische Objekte der ländlichen Architektur aus 17 Ortschaften der Region gesammelt. Dazu gehören die einzigartigen Objekte, wie der Weinbergturm aus dem 18. Jh. aus Budachów und das Wohnhaus aus Potrzebowa, das älteste, mit 1675 datierte Objekt. Für die Anordnung der Höfe im „Museumsdorf“ wurden die bestehenden Wege, Felder, Wiesen, Wälder und Wasserflächen genutzt. Es befinden sich hier auch traditionelle Anbauflächen. Im Jahre 1994 wurde hier ein Weingarten mit der Fläche von 4 Ar angelegt. 1996 erlitt der Weingarten durch einen sehr kalten Mai einen großen Frostschaden. Von 400 Weinstöcken sind lediglich 27 verschont geblieben. Die Weinreben werden mit dem Pflanzpfahl nach der ältesten Erziehungsmethode in der Region angebaut.

Seit 1998 werden hier Open-Air-Veranstaltungen mit den Bezeichnungen „Weinlese im Freilichtmuseum“, „Honigfest“ und letztens auch „Honig-, Brot, Wein- und Gartenfest“ durchgeführt. Zum Begleitprogramm gehören Wein- und Honigverkostungen, Präsentationen von Lebuser Winzern und Imkern, Jahrmärkte für Honig, Weinstöcke und entsprechende Gerätschaften, Volkskunst und Kulturveranstaltungen.

1 km	100	✓	-	✓	✓	2 km	✓	✓	DE EN	✓	10 km

The Ethnographic Museum in Ochla

The Ethnographic Museum in Zielona Góra, located in Ochla, as the only museum of the ethnographic type in the middle part of the borderland between Poland and Germany, presents the regional culture emphasizing specificity of that region. There are 35 historic objects of rural architecture from 17 locations in the region (such as winemaking tower from the eighteenth century from Bułdachów and the oldest living quarter built in 1675 from Potrzebów) on the area of 13 hectares. The “ethnographic village” was built according to the existing layout of fields, meadows, forests and waters. Traditional arable farming takes place within the village. The vineyard in the ethnographic museum in Ochla was established in 1994 and covers the area of four hectares. The vineyard was frozen during very cold May in 1996 and only 27 grapevines out of 400 survived. The vineyard is run with the use of stakes, the oldest method of cultivation in the region.

Open air events called “Grape harvest in the Ethnographic Museum”, “Day of Mead” and recently “Day of mead, bread, wine and gardens” have been organized since 1998. At that time there are presentations of wines, meads, demonstrations led by wine producers and bee-keepers from the Lubuski District, markets offering honey, grapevine saplings, accessories for winemaking, handicraft as well as artistic performances.



Muzeum na Zamku Piastowskim

Początki uprawy winorośli w Krośnie Odrzańskim sięgają II połowy X wieku. Pierwsze krzewy mogły dotrzeć poprzez przejeżdżających tędy kupców. Uprawę winorośli można było podzielić na kościelną, klasztorną i świecką. W 1154 roku z inicjatywy biskupa wrocławskiego Waltera z Malone, posadzona została pierwsza winnica na tzw. Górze Biskupiej i na tzw. Ogrodzie Biskupim.

Kroniki Krosna informują o wielkich plonach i uprawianych odmianach, które tak się dobrze udawały. Szczególnie dobre były lata na początku XIII i XIV wieku. W 1478 r. Jan Żagański w czasie oblężenia Krosna zniszczył okoliczne winnice. W 1631 roku winnice dawały schronienie mieszkańcom przed zarazą. Winorośl, odmiany białe i czerwone - Sylvaner, Schönedel, Riesling, Traminer, Muskat, Burgunder i Tokay, sadzono na nadodrzańskich stokach tarasowo ze względu na ciągłe erozje gleby oraz trudności w pracy na winnicy. Poza Krosnem, winorośl była uprawiana m.in. w Marcinowicach, Osiecznicy, Budachów i Bytnicy. W 1882 r. ogrodnik Priem założył Towarzystwo Plantatorów Winorośli w celu zahamowania procesu likwidacji winnic, a w 1891 roku otwarto szkołę Winiarsko – Ogrodniczą.

Dziś winiarską historię miasta przypominają eksponaty zgromadzone w zabytkowej piwnicy na Zamku Piastowskim.

Godziny otwarcia:

poniedziałek: nieczynne
wtorek, środa, czwartek, piątek:
10:00 - 17:00
sobota, niedziela: 12:00-17:00

Adres:

Zamek Piastowski
ul. Szkolna 1
66-600 Krosno Odrzańskie
tel. +48 68 383 8994
e-mail: it@krosnoodrzanskie.pl
zamek@krosnoodrzanskie.pl



Museum auf dem Piastenschloss

Die Anfänge des Weinbaus in Krosno Odrzańskie reichen in die zweite Hälfte des 10. Jh. zurück. Die ersten Weinstöcke dürften durch die vorbeifahrenden Kaufleute mitgebracht worden sein. Man konnte damals den kirchlichen, klösterlichen und weltlichen Weinbau unterscheiden. 1154 wurde auf Initiative des Breslauer Bischofs Walter aus Malonne der erste Weinberg auf dem sogenannten Bischofsberg sowie im Bischofsgarten angelegt.

Die Chroniken von Krosno berichten über große Weinlesen und die angebauten Weinreben, die so gut gediehen. Besonders günstig waren die Jahre am Anfang des 13. und 14. Jh. 1478 wurden die Weinberge um Krosno während der Stadtbelagerung durch Johann von Sagan zerstört. Im Jahre 1631 konnten sich die Bürger auf den Weinbergen vor der Pest schützen. Die roten und weißen Rebsorten wie Sylvaner, Schönedel, Riesling, Traminer, Muskat, Burgunder und Tokay wurden an den Oderhängen wegen der ständigen Bodenerosion und schweren Arbeitsbedingungen terrassenweise gepflanzt. Außer in Krosno wurden Weinreben unter anderem in Marcinkowice, Osiecznica, Budachów und Bytnica angebaut. 1882 gründete der Gärtner Priem die Gesellschaft der Weinbauer mit dem Ziel, den Rückbau der Weinbauflächen zu hemmen und im Jahre 1891 wurde eine Schule für Gärtner und Weingärtner eröffnet.

Heute erinnern die im Museum auf dem Piastenschloss gesammelten Exponate an die Weingeschichte der Stadt.

0,2 km	50	-	-	0,2 km	7 km	2 km	✓	2 km	DE EN	✓	✓	-

„Museum in the Piastowski Castle”

Wine growing in Krosno Odrzańskie started in the second half of the tenth century. The first grapevines were probably brought by passing traders. Wine growing could be divided into sacred, monastic and secular activities. In 1154 Walter from Malone, who was a bishop in the Wrocław area, initiated the establishment of first vineyards on so called Bishop Hill and in the Bishop Garden.

Chronicles of Krosno inform about very good crops and planted varieties of grapes, especially at the beginning of the thirteenth and fourteenth century. The local vineyards were destroyed in 1478 by Jan Żagański during the siege of Krosno. The vineyards gave shelter to the inhabitants of the city from plague in 1631. White and red grapes - Sylvaner, Schönedel, Riesling, Traminer, Muskat, Burgunder and Tokay, were planted in terraces on the slopes along the Odra river due to continuous soil erosion and difficulties encountered while working in vineyards. Apart from Krosno, wine growing took place in Marcinowice, Osiecznica, Budachów and Bytnica. Gardener Priem founded the Wine Growers Association in 1882 in order to stop the liquidation process of vineyards and the first Winemaking – Gardening school was opened in 1891.

Today the winemaking history of the city is recalled by exhibits gathered in the museum in the Piastowski Castle.



Muzeum Puszczy Drawskiej i Noteckiej im. F. Grasia

Muzeum mieści się w dawnym arsenale, przebudowanym w drugiej połowie XVIII wieku na spichlerz. W latach 1981 – 1985 budynek poddany został gruntownemu remontowi. Podczas prac remontowych starano się zachować jak najwięcej z zabytkowej substancji.

Zabiegi wokół organizacji muzeum w Drezdenku rozpoczęły się w latach 70. XX wieku. Inicjatorem i koordynatorem tych działań był Franciszek Graś, a po apelu Strzelecko – Krajeńskiego Towarzystwa Kultury pozyskano pierwsze dokumenty i przedmioty, które stały się załączkiem przyszłego muzeum. Od początku lat 80. historia muzeum w Drezdenku przebiegała dwutorowo. Równolegle trwał remont budynku i wykształcały się podstawy prawne istnienia instytucji. Ustalono merytoryczny profil placówki i skupiono się na zdobywaniu eksponatów z zakresu historii, etnografii i przyrody.

Eksponaty prezentowane w placówce podzielono na kilka działów - "Z dziejów grodu i miasta", „Myślistwo i gospodarka leśna”, „Rolnictwo i gospodarka domowa” czy "Pszczelarstwo", którego zbiory zgromadzono na poddaszu.

Muzeum jest czynne od poniedziałku do soboty. Dla grup zorganizowanych (wycieczek lub kolonii) istnieje możliwość zwiedzania muzeum w niedzielę.

Godziny otwarcia:

Poniedziałek: 8 - 16

Wtorek : 8 - 16 (od 01.06. do 30.09 czynne do 17)

Środa : 8 - 16

Czwartek: 8 - 16 (od 01.06. do 30.09 czynne do 17)

Piątek: 8 - 16, Sobota: 10 - 16

Adres:

Plac Wolności 11, 66-530 Drezdenko

tel. +48 95 762 09 48, tel. kom. +48 508 054 163

<http://drezdenko.pl/kultura/muzeum>

e-mail: muzeumpuszczy@op.pl



F-Graś-Museum der Drage- und Netzeheide

Das Museum ist im alten Zeughaus untergebracht, das in der zweiten Hälfte des 18. Jh. zum Getreidespeicher umgebaut wurde. In den Jahren 1981 – 1985 wurde das Gebäude gründlich renoviert. Während der Renovierungsarbeiten war man bemüht, die alte Bausubstanz zu erhalten.

Die Versuche, das Museum in Drezdenko zu gründen wurden bereits in den 70er Jahren des 20. Jh. unternommen. Initiator und Koordinator dieser Maßnahmen war Franciszek Graś. Nach dem Appell der Kulturgesellschaft von Strzelce Krajeńskie wurden erste Dokumente und Gegenstände gesammelt, mit denen das zukünftige Museum seinen Anfang nahm. Seit Anfang der 80er Jahre verlief die Geschichte des Museums zweibahnig. Einerseits wurde das Gebäude renoviert, andererseits wurde an den Rechtsgrundlagen des zukünftigen Museums gearbeitet. Das inhaltliche Profil der Einrichtung wurde festgelegt und man konzentrierte sich auf die Sammlung der Ausstellungsstücke aus den Bereichen Geschichte, Ethnographie und Naturwissenschaft.

Die präsentierten Exponate wurden in ein paar Abteilungen geteilt. Hierzu gehören beispielsweise „Aus der Geschichte der Burg und der Stadt“, „Jagdwesen und Forstwirtschaft“, „Landwirtschaft und Hauswirtschaft“ sowie „Bienenzucht“, eine Abteilung, deren Sammlungen im Dachgeschoss untergebracht wurden.

Das Museum ist montags bis samstags geöffnet. Für organisierte Gruppen besteht die Möglichkeit, einen Museumsbesuch für einen Sonntag zu bestellen.

1 km	30	-	-	0,3 km	5 km	10 km	✓	3 km	-	2 km	✓	2 km

F. Graś's Museum of Drawska and Notecka Forests

The museum is located in an old arsenal which was converted into a granary in the second half of the eighteenth century. The building was totally renovated between 1981 and 1985. During the renovation as much of its historic substance was maintained as possible.

The organization of the museum in Drezdenko started in the seventies last century. Franciszek Graś was an initiator and coordinator of all these activities and after an appeal issued by the Strzelecko-Krajeńskie Association of Culture the first documents and object were obtained, originating the museum. The history of the museum in Drezdenko run on two tracks from the beginning of the eighties. The renovation of the building was ongoing and simultaneously the legal basis for the institution were created. Substantive profile of the museum was established and the main concern was the collection of exhibits in the field of history, ethnography and nature.

Exhibits on display were divided into several branches – "History of the fortified town and the city", "Hunting and forestry", "Agriculture and household economy" and "Bee-keeping". Exhibits of the latter were gathered in the attic.

The museum is opened from Monday to Saturday. It is possible to open it on Sundays for organized groups (excursions or summer camp groups).



Park Hotel „Clara”

Zapraszamy do kompleksu parkowo-palacowego Hotelu „Clara” w Ojerczycach. W zabytkowych XVIII wiecznych wnętrzach proponujemy Państwu wypoczynek, organizację spotkań biznesowych, konferencji, uroczystości firmowych, prywatnych przyjęć, koncertów oraz imprez integracyjnych. Zespół pałacowo-parkowy zlokalizowany jest w centralnej części wsi, w sąsiedztwie kościoła. Pałac w Ojerczycach wzniesiono na przełomie XVII-XVIII wieku. W 1885 roku został przebudowany i rozbudowany w konwencji neostylowej. W tej formie obiekt zachował się do naszych czasów. Pałac w Ojerczycach jest idealnym miejscem na organizację konferencji czy szkoleń. Posiadamy przestronną i jasną salę na około 30-50 osób. Do Państwa dyspozycji pozostaje 37 miejsc w pokojach z przepięknym stylowym wystrojem i bogatym wyposażeniem. Zapewniamy wysokiej klasy usługi gastronomiczne, bogate menu restauracji oferuje między innymi szeroką gamę potraw kuchni międzynarodowej i trunków. Dostępny, wygodny taras uatrakcyjni Państwu degustację smacznych potraw i win w otoczeniu naszego parku. Do winiarskich tradycji regionu i właścicieli nawiązuje mała winnica.

Adres:

Park Hotel CLARA - Pałac Ojerczyce
Ojerczyce 17
66-225 Szczaniec
tel.: +48 68 476 90 41;
fax: +48 68 476 90 71;
tel. kom.: +48 667 040 283;
e-mail: recepca@ParkHotelClara.eu
<http://parkhotelclara.eu/>



Park Hotel „Clara”

Wir laden Sie zur Park- und Palastanlage „Clara“ in Ojerczyce ein. Im historischen Ambiente aus dem 18. Jh. bieten wir Ihnen die Organisation von Erholung, Geschäftstreffen, Firmenfesten, Empfängen, Konzerten und Integrationsbegegnungen. Die Park- und Palastanlage befindet sich im Zentrum des Dorfes, in der Nähe der Kirche. Der Palast in Ojerczyce wurde um die Wende des 17. zum 18. Jh. errichtet. 1885 wurde er umgestaltet und zum Neo-Stil ausgebaut. In dieser Form ist das Objekt bis heute erhalten geblieben. Der Palast in Ojerczyce ist ein idealer Standort für Konferenzen oder Schulungen. Wir verfügen über einen geräumigen und hellen Konferenzraum für 30 bis 50 Personen. Zur Verfügung stehen Ihnen 37 Übernachtungsplätze in stilvollen und gut ausgestatteten Zimmern. Wir garantieren gute Küche und ein reichliches Menü mit einer breiten Palette an internationalen Gerichten und Getränken. Unsere leckeren Speisen und Weine können Sie bequem auf der Terrasse zu sich nehmen und dabei den schönen Blick auf den Park genießen. Am Hotel befindet sich ein kleiner Weinberg, der an die Weintradition der Region und der Eigentümer knüpft.

37	50	✓	-	✓	✓	8 km	✓	2 km	DE	5 km	✓	3 km

„Clara” Park Hotel

We would like to invite you to the “Clara” Hotel palace-park complex in Ojerczyce. We propose leisure activities, the organization of business meetings, conferences, company events, private parties, concerts and integration events in the eighteenth century historic interiors. The palace-park complex is situated in the center of the village, close to the church. The palace in Ojerczyce was built at the turn of the seventeenth and eighteenth centuries. It was rebuilt and extended in the neo-style convention in 1885. It survived in that form till contemporary times. The palace in Ojerczyce is an ideal place for organizing conferences and training courses. We have a spacious and light room for about 30 – 50 persons. We offer 37 beds in rooms beautifully decorated and well equipped. We guarantee first-rate catering services, rich menu in our restaurant offering international cuisine and alcoholic beverages. A comfortable, open terrace surrounded by our park will make tasting of delicious meals and wines very attractive. A small vineyard refers to the winemaking tradition of the region and the owners of the hotel.



Pasieka Rodzinna S. Kamińskiego w Dąbiu

Pasieka znajduje się niedaleko urzędu gminy, osłonięta gajem leszczynowym, chroniącym ją od zgiełku ulicy. Pan Stanisław, swoją przygodę z pszczołami, zaczął w 1984 roku od 5 uli. Obecnie jest ich 70 i zależnie od pory roku wywożone są na tak zwane pożytki. Dzięki temu w ofercie ma nie tylko miody wielokwiatowe, ale i akacjowe, klonowe, lipowe, rzepakowe czy wrzosowe. Specjalnością jest miód spadziowy dębowy otrzymywany z rosnących na posesji i w okolicy okazałych dębów, potwierdzających, że nazwa miejscowości ma swoje uzasadnienie. Pan Kamiński spełnił wszelkie wymagania, aby miód sprzedawać w kraju i zagranicą. W województwie można go nabyć, zarówno w pobliskim Krośnie, Zielonej Górze jak i w przygranicznych Słubicach i Kostrzynie. Państwo Kamińscy są także obecni na miejscowych imprezach i targach agroturystycznych. Chętnie przyjmą gości i dlatego podjęli prace nad przygotowaniem pomieszczeń gospodarstwa na potrzeby zwiedzających.

Adres:

66-615 Dąbie
ul. Szeroka 12
tel. kom.:
+48 507 433 270
+48 507 123 502



Imkerei der Familie S. Kamiński in Dąbie

Die Imkerei befindet sich nicht weit von der Gemeindeverwaltung und ist mit Haselnussträuchern vom Straßenlärm abgegrenzt. Herr Stanisław Kamiński begann sein Abenteuer mit den Bienen 1984 mit 5 Bienenstöcken. Zurzeit hat er 70 Bienenstöcke, die je nach Jahreszeit zu bestimmten Honigtrachten gebracht werden. Dadurch hat er im Angebot nicht nur Blütenhonig, sondern auch Akazien-, Ahorn-, Linden-, Raps- und Heidehonig. Seine Spezialität ist Eichenblatthonig, der von auf dem Grundstück und in der Umgebung wachsenden großen Eichen, von denen auch die Ortsbezeichnung abgeleitet wurde, gewonnen wird. Herr Kamiński erfüllt alle Anforderungen für den Honigverkauf im In- und Ausland. In der Wojewodschaft kann der Honig in Krosno Odrzańskie, Zielona Góra sowie in den Grenzstädten Słubice und Kostrzyn gekauft werden. Familie Kamiński ist auch bei regionalen Veranstaltungen und Messen für Ferienbauernhöfe immer dabei. Sie sind bereit, Besucher in ihrer Imkerei zu begrüßen, deshalb haben sie neulich ihren Umbau angefangen.

2 km	20	-	-	2 km	-	1,5 km	✓	1 km	RU	1,5 km	0,5 km	-

S. Kamiński's family apiary in Dąbie

The apiary is located close to the community office and is isolated from the noise of the road by a hazel grove. Mr Stanisław started his adventure with bees in 1984 with 5 beehives. He has 70 beehives now and in spite of the season they are transported to different nectar areas. Thanks to that, his offer includes not only flower honey but also acacia, maple, linden, rape and heather ones. The oak honeydew honey is his speciality. Its production is possible due to many big oak trees growing within his property and in the surrounding area, what gave name to the village. Mr Kamiński has fulfilled all the requirements necessary to sell his honey in Poland and abroad. In our district it can be bought in the nearby Krosno, Zielona Góra and in the cities of Słubice and Kostrzyn located on the border. Mr and Mrs Kamiński also attend local events and farm tourism fairs. They are willing to invite quests, therefore they have started the adaptation of farm buildings to the needs of visitors.





Skansen Pszczelarstwa „Leśny”

Skansen Pszczelarstwa Antoniego Petli działa na terenie Nadleśnictwa Sława Śląska - Leśnictwo Tarnów Jezierny, przy byłej osadzie robotnika leśnego w miejscowości letniskowej Jodłów, na zielonym pieszym szlaku turystycznym prowadzącym z Tarnowa Jeziernego do Józefowa.

Celem działania Skansenu Pszczelarstwa „Leśnego” jest ochrona obiektów pszczelarskich: barci, kłód, koszek i uli typu polskiego oraz sprzętu używanego w pszczelarstwie. Całość obiektów jest eksponowana w plenerze, w naturalnych warunkach leśnych.

Jednym z najważniejszych zadań, jakie stoją przed skansenem to m.in.: ratowanie dziedzictwa kulturowego, podnoszenie świadomości ekologicznej wśród społeczeństwa oraz propagowanie nasadzeń drzew i krzewów miododajnych w miejscach nieużytków leśnych. Ważną ofertą będzie organizowanie „Zielonych lekcji” dla dzieci i młodzieży z okolicznych szkół i przedszkoli.

Pan Antoni jest mistrzem snycerstwa i stolarstwa, prowadzi zakład renowacji mebli, wyplata ratanem, rzeźbi na zamówienie oraz skupuje i sprzedaje antyki.

Adres:

Skansen Pszczelarstwa „LEŚNY”
Jodłów 17, 67-108 Lubiecin
tel. kom. +48 609 445824



Freilichtmuseum für Bienenzucht „LEŚNY“

Das Freilichtmuseum für Bienenzucht von Antoni Petla befindet sich im Forstbezirk der Oberförsterei Sława Śląska, im Forstrevier Tarnów Jezierny, an der ehemaligen Siedlung von Forstarbeitern im Ferienort Jodłów, an der grün markierten Wanderweg von Tarnów Jezierny nach Józefów.

Das Ziel des Freilichtmuseums für Bienenzucht „LEŚNY“ ist der Schutz von Bienenzuchtobjekten, wie Baumbeuten, Klotzbeuten, Strohbeuten und Beuten polnischer Art sowie von Bienenzuchtgeräten. Alle Objekte werden draußen im natürlichen Waldumfeld präsentiert. Zu den wichtigsten Aufgaben des Freilichtmuseums gehören u.a.: Erhaltung des Kulturerbes, Beitrag zum ökologischen Bewusstsein der Gesellschaft und die Propagierung der Bepflanzung brachliegender Waldgebiete mit honigtragenden Bäumen und Sträuchern. Ein wichtiges Angebot ist der „grüne Unterricht“ für Kinder und Jugendliche aus den umliegenden Schulen und Kindergärten.

Herr Antoni ist Schnitzer- und Tischlermeister und besitzt die Werkstatt für Möbelrestaurierung. Er flicht Rattan, schnitzt Figuren auf Bestellung sowie kauft und verkauft Antiquitäten.

3 km	20	-	-	3 km	-	1 km	✓	✓	DE RU	1 km	0,5 km	-

“Leśny” bee-keeping ethnographic display

The bee-keeping ethnographic display run by Antoni Petla is located on the territory of the Forestry Commission of Sława Śląska – Forest Administration Region in Tarnów Jezierny, at the old forest worker’s settlement in the summer village of Jodłów, on the green tourist trail running from Tarnów Jezierny to Józefów.

The goal of the bee-keeping ethnographic display is the protection of bee-keeping objects: hollows in a tree where bees live, logs, polish type beehives and accessories used in bee-keeping. All the objects are displayed in an open air, in natural forest conditions. One of the major goals of the bee-keeping ethnographic display is, among other things, the protection of cultural heritage, improvement of ecological consciousness in our society, propagation of planting trees and bushes necessary for honey production in forest wasteland. The organization of “Green classes” for children from nearby schools is also an important offer.

Mr Antoni is a master of woodcarving, carpentry, he runs his own furniture restoration workshop, he weaves from rattan, carves on order and buys as well as sells antiques.



Skansen Pszczelarski w Pszczewie

Skansen Pszczelarski z plastrami miodu i wosku, z odgłosami pracy pszczół i pachnący kitem, to miejsce warte zwiedzenia. Tadeusz Bryszkowski zgromadził w nim unikalne eksponaty dokumentujące sztukę, pracę bartnika i pszczelarza; jej historię, rozwój i współczesność.

W zbiorach znajdują się między innymi: stare ule, kuszki, narzędzia pracy bartnika i pszczelarza. Stała ekspozycja prezentuje kilkanaście barci, (tj. ule wydrążonych z pni drzew, zdobionych rzeźbą, unikalnym kształtem nadanym przez naturę, z niepowtarzalnymi dachami słomianymi) oraz zbiór szopek wigilijnych. Wiele eksponatów pamięta dwa ubiegłe stulecia jak i początki bieżącego, przypominając nam o naszym pochodzeniu, korzeniach, kulturze, sztuce oraz obyczajach

Adres:

Tadeusz Bryszkowski
66-330 Pszczew, ul. Kasztanowa 9
tel. +48 95 749 1362
www.pszczew.pl



Freilichtmuseum für Bienenzucht in Pszczew

Das Freilichtmuseum für Bienenzucht in Pszczew, in dem es nach Honigwaben, Bienenwachs und Propolis riecht sowie man arbeitende Bienen beobachten kann, ist sehr sehenswert. Tadeusz Bryszkowski sammelte hier einzigartige Exponate, welche die kunstvolle Arbeit des Waldbienenzüchters und Imkers sowie deren Geschichte, Entwicklung und Gegenwart dokumentieren.

In den Sammlungen befinden sich unter anderem alte Bienenkörbe, Strohbeuten, Gerätschaften des Waldbienenzüchters und Imkers. Die Dauerausstellung präsentiert über zehn Beutenbäume (d.h. Beuten in hohlen Baumstämmen mit Schnitzereien und einer einzigartigen, durch Natur vorgegebenen Gestalt, gedeckt mit Stroh) sowie eine Sammlung von Weihnachtskrippen. Viele Ausstellungsstücke sind über 200 Jahre alt und erinnern uns an unsere Abstammung, Wurzeln, Kultur, Kunst und Bräuche.

0,2 km	50	-	-	0,2 km	1 km	1 km	✓	✓	-	✓	✓	15 km

Bee-keeping ethnographic display in Pszczew

Bee-keeping ethnographic display with combs of honey and beewax, buzzing busy bees and aromatic bee glue is a place worth visiting. Tadeusz Bryszkowski has gathered unique exhibits showing the art and work of forest bee-keepers in the past and bee-keepers today, bee-keeping history, development and contemporary aspects.

The collection includes: old geehives, tools used by forest bee-keepers in the past and bee-keepers today. The permanent exhibition includes dozen beehives bored in tree logs, decorated with carvings, with a unique shape created by nature and straw roofs as well as a collection of Christmas nativity scenes. Many exhibits are two centuries old and remind us of our origin, roots, culture, art and customs.





Sklep Winiarz.pl

Sklep Winiarz.pl, jedyny na „Lubuskim Szlaku Wina i Miodu” punkt oferujący pamiątki winiarskie dla turystów, akcesoria do degustacji dla koneserów, szeroki wybór artykułów do produkcji dla winiarzy. Ponadto w ofercie sklepu literatura, regały oraz sprzęt na zamówienia indywidualne i do pielęgnacji winnicy.

Jedyna taka piwnica w Polsce, gdzie każdy miłośnik winiarstwa znajdzie wszystko w jednym miejscu. Właściciele pomogą w wyborze, udzielą porad i dostarczą towar na terenie całego kraju. Dla stałych klientów rabaty i upominki.



Adres:

ul. Sikorskiego 32
65-454 Zielona Góra
(piwnica - wejście
przez kwaciarnię Mimoza)
tel. +48 68 321 36 04
www.winiarz.pl
e-mail: sklep@winiarz.pl

**Wkrótce zapraszamy
do Domu Winiarza
na ul. Osadniczą 4.
Więcej informacji
na www.winiarz.pl.**



Weinladen Winiarz.pl

Der Weinladen Winiarz.pl ist der einzige Laden auf der „Lebuser Wein- und Honigstraße“, der Weinsouvenirs und Accessoires für die Weinverkostung für Weinliebhaber sowie eine breite Palette von Produkten für die Weinherstellung für Winzer im Angebot hat. Darüber hinaus können hier Fachliteratur sowie Regale und Einrichtungsgegenstände auf individuelle Bestellung erworben werden.

Es ist der einzige Weinkeller in Polen, in dem ein Weinliebhaber alles an einem Standort findet. Die Ladenbesitzer unterstützen die Interessierten bei der Wahl, beraten sie und liefern die Waren in ganz Polen aus. Für Stammkunden gibt es Rabatte und Geschenke.

Demnächste laden wir Sie in das Winzerhaus in der Osadnicza-Straße 4 ein. Mehr Infos unter www.winiarz.pl.

0,2 km	10	-	-	0,1 km	6 km	4 km	✓	4 km	DE EN CZ	4 km	✓	✓	

Winiarz.pl shop

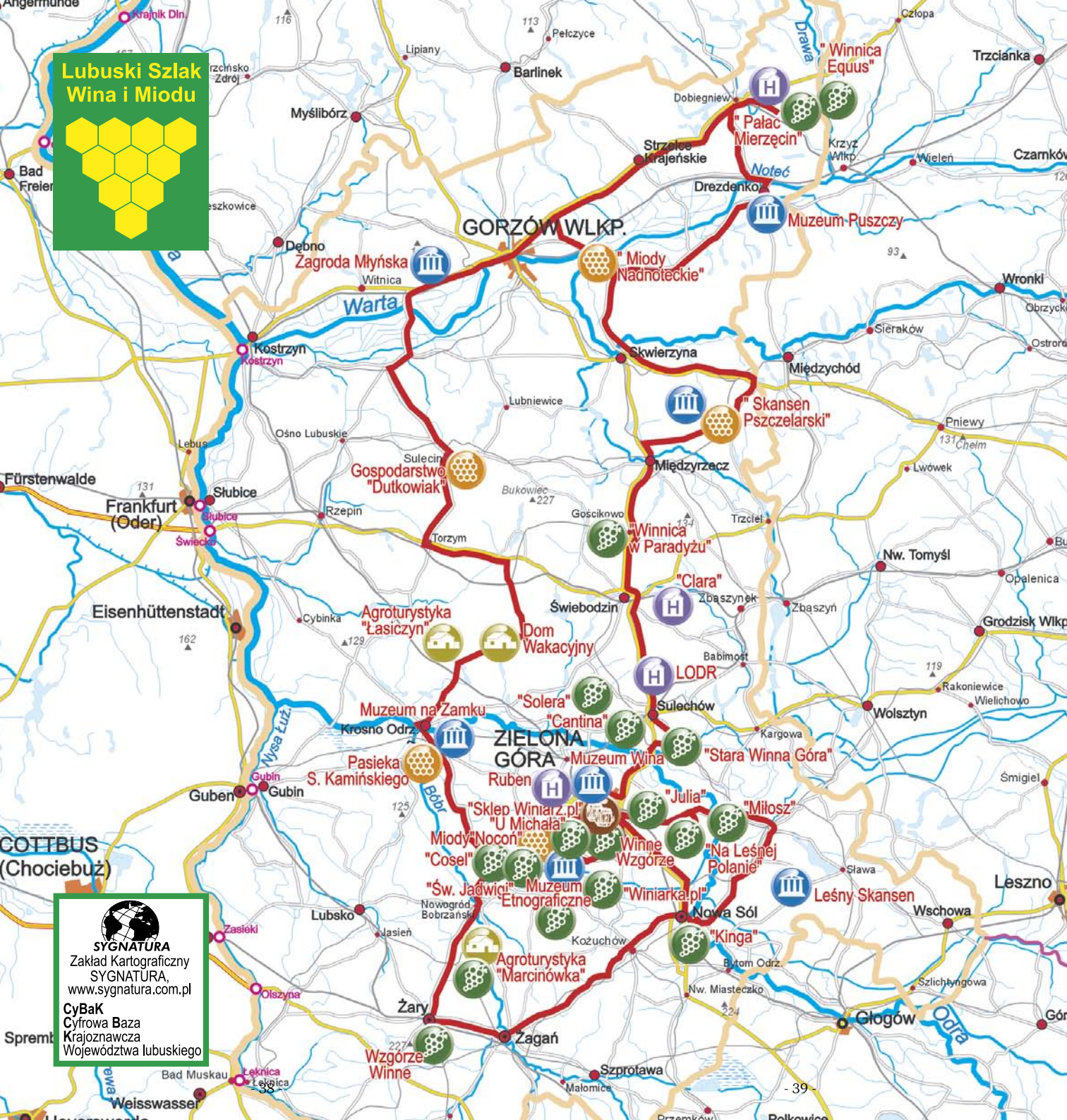
The Winiarz.pl shop is the only shop on the “Lubuski trail of Wine and Mead” offering winemaking souvenirs for tourists, wine testing accessories for connoisseurs, wide range of articles for wine producers. Apart from that, it also offers literature, shelves, equipment on individual order and used for nurturing vineyards.

It is the only one such cellar where every enthusiast of winemaking finds everything at one place. The owners will assist in selecting articles, give advice and deliver the goods to every location all over the country. Regular customers get discounts and souvenirs.

We would like to invite you soon to the Winemaker's House in Osadnicza street, no 4. More information at www.winiarz.pl.



Lubuski Szlak Wina i Miodu



SYGNATURA
Zakład Kartograficzny
SYGNATURA,
www.sygnatura.com.pl

CyBaK
Cyfrowa Baza
Krajoznawcza
Województwa lubuskiego



Winne Wzgórze

Winnica na wzgórzu pod „Palmiarnią” to jedna z wizytówek Zielonej Góry, a widok na starówkę z tarasu domku winiarza to także często spotykany motyw na pocztówkach. Domek wybudowano w 1818 roku. Jego właściciel A. Grempler zastąpił z produkcji szampanów i największej winiarni w mieście. Winnica Gremplera, a później Grzegorza Zarugiewicza, po prywatyzacji - Lubuskiej Wytwórni Win, w latach sześćdziesiątych została przekształcona w Park Winny - symbol tradycji winiarskich Zielonej Góry. Od kilku lat winiarze spotykają się tutaj w maju na targowisku, gdzie można zakupić sadzonki winorośli i sprzęt do produkcji wina. Palmiarnia jest także miejscem winobraniowych konkursów na najlepsze wino wyprodukowane przez lokalnych winiarzy.

Obecny wygląd Palmiarni to efekt kolejnej modernizacji, czwartej w powojennej historii, a wymuszonej przez bujny rozwój roślin tropikalnych. Rosną tutaj sagowce, difembachie, palmy kokosowe i kakaowce oraz największy w Polsce daktylowiec kanaryjski. Scenerii dżungli uroku dodają oczka wodne i akwaria z egzotycznymi gatunkami ryb. Piękne widoki i dobra kuchnia to kolejne atuty tego miejsca.

W poniedziałki Palmiarnia nieczynna - ten dzień poświęcony jest na pielęgnację roślin.

Godziny otwarcia:

Restauracja: 12.00 - 23.00, tel. +48 662 196 568

Kawiarnia: 10.00 - 20.00, tel. +48 662 196 569

Biuro: 8.00 - 16.00

Adres:

ul. Wrocławska 12
65-427 Zielona Góra
tel./fax: +48 68 415 20 00
e-mail: biuro@palmiarnia.zgora.pl
imprezy@palmiarnia.zgora.pl
www. palmiarnia.zgora.pl



Weinberg Winne Wzgórze

Der Weinberg am „Palmenhaus“ ist eine der Visitenkarten von Zielona Góra und die Ansicht der Altstadt von der Terrasse des Winzerhauses am Palmenhaus ist ein häufig wiederkehrendes Motiv auf den Ansichtskarten. Das Winzerhaus wurde 1818 errichtet. Sein Eigentümer, A. Grempler, war ein berühmter Sekthersteller und Besitzer der größten Weinkellerei in der Stadt. Der Weinberg von Grempler, später von Grzegorz Zarugiewicz und nach der Verstaatlichung vom Lebuser Weinherstellungsbetrieb wurde in den 60er Jahren in einen Weinpark als Symbol der Weintradition von Zielona Góra umgestaltet. Seit ein paar Jahren treffen sich hier die Winzer auf einem Weinmarkt im Mai, wo sie Setzlinge und Gerätschaften für die Weinbereitung kaufen können. Das Palmenhaus ist ebenfalls Standort für Weinfest-Wettbewerbe für den besten regionalen Wein.

Die heutige Ansicht des Palmenhauses ist Ergebnis einer bereits vierten Modernisierung nach dem Krieg, die durch eine üppige Vegetation der tropischen Pflanzen notwendig wurde. Es wachsen hier Sagopalmen, Dieffenbachien, Kokospalmen, Kakaobäume und die größte Kanarische Dattelpalme in Polen. Die Dschungelszenerie ist durch kleine Teiche und Aquarien mit exotischen Fischen abgerundet. Schönes Ambiente und gute Küche gehören zu den Stärken dieses Standorts.

Montags wegen Pflanzenpflege geschlossen.

0,1 km	400	✓	-	✓	4 km	4 km	✓	3 km	EN DE	5 km	✓	✓

The Vineyard Hill

The vineyard on a hill under the Palm House is one of the prides of Zielona Góra. The view of the old town from the terrace of the winemaker's house is often encountered in post cards. The house was built in 1818. Its owner A. Grempler was famous for champagne production and the biggest wine factory in the city. The Grempler's vineyard, later owned by Grzegorz Zarugiewicz, after the privatization belonging to the Lubuska Wine Factory was converted into a wine park in the sixties – the symbol of winemaking traditions in Zielona Góra. Over the last few years winemakers meet there at a fair, where they can buy grapevine saplings, and equipment for winemaking. The Palm House is also a place where competitions for the best local wine are held.

The current appearance of the Palm House is the result of the last modernization, the fourth one in the postwar history, caused by the lush growth of tropical plants. There are sago palms, difembachie, coconut palms, cacao trees and the biggest canary date palm in Poland. The jungle scenery is also created by small ponds and aquariums full of exotic fish. Beautiful views and good cuisine are also important features of that place.

The Palm House is closed on Monday – it is the plant nutrition day.



Winnica „Cantina”

Winnica położona jest w niewielkiej miejscowości Mozów oddalonej o 2km od Sulechowa (jadąc drogą nr 278 w kierunku Krosna Odrzańskiego).

W 2006 roku Karolina i Mariusz Pacholak rozpoczęli zakładanie winnicy, a rok później systematyczne nasadzenia. Obecnie na 1,5 hektarowym areale rośnie 4000 krzewów. Wśród nich znajdują się odmiany przerobowe m.in.: Riesling, Pinot Gris, Rondo, Regent, Dornfelder oraz odmiany deserowe np.: Muscat Blue, Swenson Red, Festivee, Palatina.

W przyszłości właściciele planują kolejne nasadzenia i osiedlenie się na terenie winnicy, gdzie zostanie wybudowana mała winiarnia z piwnicą na degustację i leżakowanie wina.

Choć winnica jest młoda, właściciele wytwarzają wina gronowe i owocowe od 9 lat, zdobywając nagrody na wielu konkursach. Winnicę nagrodzono Pucharem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za najciekawszą promocję regionu na VIII Euroregionalnych Targach Agroturystyki i Kultury.

Zapraszamy osoby prywatne i grupy zorganizowane na: zwiedzanie winnicy, imprezy integracyjne, biesiadowanie przy ognisku. Służymy także naszym doradztwem w zakresie przygotowania ziemi pod zasadzenia, doboru odmian, prowadzenia i pielęgnacji winorośli.

Zainteresowane osoby prosimy o wcześniejszy kontakt telefoniczny lub emailowy.

Kontakt:

Karolina Pacholak:
+48 695657069
Mariusz Pacholak:
+48 691914849
www.winnicacantina.pl
winnica@winnicacantina.pl



Weinberg „Cantina”

Der Weinberg Cantina ist im kleinen Ort Mozów, 2 km von Sulechów entfernt (an der Straße Nr. 278 Richtung Krosno Odrzańskie) gelegen.

2006 haben Karolina und Mariusz Pacholak angefangen, den Weinberg anzulegen und ein Jahr später hat die systematische Pflanzung begonnen. Zurzeit wachsen 4000 Weinstöcke auf 1,5 ha Fläche. Unter den Weinreben gibt es hier Mostsorten wie Riesling, Pinot Gris, Rondo, Regent und Dornfelder sowie Tafeltrauben wie Muscat Blue, Swenson Red, Festivee und Palatina. In der Zukunft ist eine weitere Bepflanzung und der Umzug der Winzerfamilie auf den Weinberg, wo auch ein kleines Winzerhaus mit dem Weinkeller für Weinverkostung und Weinlagerung gebaut wird, geplant.

Obwohl der Weinberg noch jung ist, bereiten die Besitzer Trauben- und Obstwein bereits seit 9 Jahren und gewinnen Preise bei vielen Wettbewerben. Der Weinberg gewann den Pokal des Ministers für Landwirtschaft und Entwicklung ländlicher Gebiete für die interessanteste Region-Werbung bei der 8. Euroregionalen Messe für Tourismus und Kultur auf dem Lande.

Wir laden Einzelbesucher und organisierte Gruppen zur Besichtigung des Weinbergs, zu Integrationsveranstaltungen und Abenden bei Lagerfeuer. Wir beraten Sie bei der Vorbereitung des Bodens für die Pflanzung, Wahl der Rebsorten sowie Führung und Pflege der Weinstöcke.

Interessierte bitten wir um eine Voranmeldung per Telefon oder E-Mail.

5 km	40	✓	-	2 km	✓	12 km	✓	EN IT	12 km	✓	3 km

„Cantina” Vineyard

The vineyard is located in the small locality of Mozów at the distance of 2 km from Sulechów. (driving road no 278 in the direction of Krosno Odrzańskie).

Karolina and Mariusz Pacholak started establishing the vineyard in 2006 and one year later regular planting took place. 4000 grapevines grow on the territory of 1,5 hectare now. There are grapes for processing, such as Riesling, Pinot Gris, Rondo, Regent, Dornfelder and dessert varieties such as Muscat Blue, Swenson Red, Festivee, Palatina.

In the future the owners plan to plant more grapevines and to settle on the territory of the vineyard, where a small winery with a cellar for wine testing and aging will be built.

In spite of the fact that the vineyard is young, the owners have produced grape and fruit wines for 9 years, getting awards in many competitions. The vineyard was awarded the Cup of the Minister of Agriculture and Rural Development for the most interesting promotion of the region during the eighth Euroregional Fair of Farm Tourism and Culture.

We invite individuals and organized groups to visit our vineyard, attend integration events and enjoy banquets at a bonfire. We also offer our support in the preparation of soil for planting, selection of grape varieties, grapevines handling and nurturing.

Interested persons are asked to contact us in advance by telephone or e-mail.



Winnica „Cosel”

Winnica położona jest na terenie Gminy Świdnica w województwie lubuskim, w ciekawych okolicach tzw. Zachodniego Wału Zielonogórskiego, w ponad siedmiuset letniej miejscowości Koźła, noszącą przed wojną nazwę Cosel, w której najbardziej dominującą budowlą jest XIV-wieczny kościół parafialny p.w. Św. Jadwigi. Winnica została założona w 2003 roku, jako następstwo zajęcia przez jej właścicieli I miejsca w gminnym konkursie na najpiękniejszy ogród. Dzięki nagrodzie w postaci bonów na zakup roślin, Sebastian Hoder nabył sadzonki winorośli. Do gamy wielu ciekawych roślin ozdobnych, jakie można było kupić w okolicznych sklepach ogrodniczych, doszły teraz winne krzewy. Żyzne, o podłożu gliniastym, gleby stwarzają sprzyjające warunki dla najlepszych gatunków winorośli, także deserowych. Produkcja wina jest wieloletnią tradycją rodziny Hoder, która stara się je produkować według dawnych receptur, bez użycia jakichkolwiek konserwantów i substancji chemicznych.

Adres:

Koźła 107,
66-008 Świdnica
tel. kom. +48 609 486 534
tel. +48 68 327 31 76
e-mail:
sejoboba@neostrada.pl



Wienberg „Cosel”

Der Weinberg liegt im Gebiet der Gemeinde Świdnica in der Wojewodschaft Lebusier Land (Lubuskie) in der Nähe des sogenannten westlichen Grünberger Rückens, in einem über 700 Jahre alten Ort Koźła, der vor dem Krieg Cosel hieß. Das hervorragendste Bauwerk ist hier die Pfarrkirche St. Hedwig aus dem 14. Jh. Der Weinberg wurde im Jahre 2003 angelegt, nachdem die Eigentümer den ersten Platz im Gemeinde-Wettbewerb um den schönsten Garten gewonnen hatten. Zum Preis gehörten nämlich Gutscheine für Pflanzen. Sebastian Hoder hat Weinreben gekauft und damit auch seine bunte Palette von Zierpflanzen, die in umliegenden Fachgeschäften zu kaufen waren, um Weinstöcke erweitert. Der fruchtbare lehmige Boden schafft günstige Vegetationsbedingungen für die besten Reben, auch für Tafeltrauben. Die Weinproduktion gehört seit vielen Jahren zur Tradition der Familie Hoder, die Wein nach alten Rezepten ohne jegliche Konservierungsmittel und chemische Zusatzstoffe herstellt.

2 km	30	✓	-	14 km	7 km	7 km	✓	✓	EN FR RU	6 km	✓	✓

„Cosel” Vineyard

The vineyard is located on the territory of the Świdnica Community in the Lubuski District with interesting surroundings, so called Zielonogórski Western Ridge, in the locality of Koźła which is more than seven hundred years old, called Cosel before the war, where the most dominating building is the Saint Jadwiga parish church built in the fourteenth century. The vineyard was established in 2003 after its owners won the first prize in the community competition for the most beautiful garden in the region. Getting the prize in the form of tickets enabling the purchase of plants, Sebastian Hoder bought grapevine saplings. Grapevines joined the collection of many interesting ornamental plants available in local garden shops. Fertile, clay soil creates favourable conditions for growing the best types of grapevines, including dessert ones. Winemaking is the old tradition of the Hoder family aiming at the production according to old recipes without using any artificial preservatives and chemical substances.





Winnica „Equus”

Winnicę Equus założyli Jowita Banek i Łukasz Chrostowski, we wsi Mierzęcín, w północnej części województwa lubuskiego. Zajmuje ona łagodnie wyniesienie terenu o wystawie południowo-wschodniej, na wysokości 60 m n.p.m. Jej powierzchnia to obecnie 0,4 ha. Nasadzenia pochodzą z 2006, 2007 i 2008 roku. W naszej winnicy uprawiamy 3 główne odmiany: Pinot Noir, Pinot Gris i Kernling. Skład odmian uzupełniają niewielkie ilości: Chardonnay, Riesling, Johanniter, Traminer, Rondo i Regent.



Specyficzny klimat tego regionu, niemal identyczny jak w okolicach Zielonej Góry, sprawia, że lata są zazwyczaj gorące i suche, a zimy łagodne. W związku z długim sezonem wegetacyjnym, trwającym często do połowy listopada, jest możliwa uprawa późnych i wymagających odmian winorośli. Naszym celem jest produkcja win wysokiej jakości. Nasz Regent 2008 zajął 1 miejsce w konkursie win na odbywającym się we Wrocławiu Święcie Polskiego Wina w kategorii wina czerwone młode. Z sezonu 2008 świetnie zapowiadają się również Pinot Noir i Pinot Gris. Opisy naszych win można znaleźć w Katalogu Polskich Win Gronowych – Polskie Wina, www.polskiwina.com.pl.

W przyszłości planujemy sprzedaż wina, przygotowanie miejsc do degustacji i rozbudowę bazy noclegowej.

Adres:

Mierzęcín 17,
66-520 Dobiegniew
tel. +48 504-286-758
www.winnicaequus.pl
e-mail: lukasz.chrostowski@gmail.com



Weinberg „Equus”

Der Weinberg Equus wurde von Jowita Banek und Łukasz Chrostowski im Dorf Mierzęcín, im nördlichen Teil der Lebuser Wojewodschaft angelegt. Der Weinberg ist auf einem Hügel mit ost-südlicher Exposition und einer Höhe von 60 m ü.d.M. Seine Fläche beträgt 0,4 ha. Die Pflanzungen fanden in den Jahren 2006, 2007 und 2008 statt und umfassen hauptsächlich die Sorten Pinot Noir, Pinot Gris und Kernling. Darüber hinaus gibt es auch eine kleine Anzahl von den Reben Chardonnay, Riesling, Johanniter, Traminer, Rondo und Regent.

Das einzigartige Klima dieser Region, fast identisch mit der Umgebung von Zielona Góra, trägt dazu bei, dass der Sommer in der Regel heiß und trocken und der Winter dagegen mild ist. Im Zusammenhang mit der langen Vegetationszeit, die meistens bis Mitte November dauert, ist der Anbau von späten und anspruchsvollen Weinreben möglich. Unser Ziel ist, hochqualitative Weine herzustellen. Unser Regent hat 2008 bei dem Weinwettbewerb in Breslau anlässlich des Polnischen Weinfestes in der Kategorie Rotweine den ersten Platz gewonnen. Aus dem Jahrgang 2008 sind auch Pinot Noir und Pinot Gris vielversprechend. Die Beschreibungen unserer Weine finden Sie im Katalog polnischer Weine: Polskie Wina, www.polskiwina.com.pl.

In der Zukunft sind Weinverkauf, Vorbereitung eines Standorts für Weinverkostungen und Ausbau der Übernachtungskapazitäten geplant.

0,2 km	20	✓	-	0,2 km	0,2 km	2 km	✓	✓	EN	2 km	-	0,5 km

„Equus” Vineyard

The Equus vineyard was established by Jowita Banek and Łukasz Chrostowski in the village of Mierzęcín, in the north part of the Lubuski District. It is located on a south-east rolling hill 60 meters above sea level. Its area currently covers 0,4 hectare. The grapevines were planted in 2006, 2007 and 2008. In our vineyard we grow 3 main varieties of grapes: Pinot Noir, Pinot Gris and Kernling. There are also small quantities of Chardonnay, Riesling, Johanniter, Traminer, Rondo and Regent.

The specific climate in that region, almost identical to the one in the area of Zielona Góra, makes hot, dry summers and dry, mild winters. The cultivation of late and demanding varieties of grapevines is possible due to the long vegetation season, lasting usually till the middle of November. We aim at producing high quality wines. Our Regent 2008 won the first prize in the wine competition, in the young, red wine category, during the Polish Wine Holiday held in Wrocław. Pinot Noir and Pinot Gris from the 2008 season also look promising. Description of our wines can be found in the Catalogue of Polish Grape Wines – Polish Wines, www.polskiwina.com.pl.

We plan to sell wine, prepare places for wine testing and extend the accommodation facilities in the future.



Winnica „Julia”

Winnica „Julia” Małgorzaty i Romana Grad, znajduje się w Starym Kisielinie, wsi pięknie położonej wśród wzgórz pokrytych malowniczymi lasami, około 5 km od centrum Zielonej Góry. Powstała w roku 2003 na obszarze 10 arów, pięć lat później powierzchnię dwukrotnie powiększono. Obecnie rośnie tu ponad 1000 krzewów winorośli odmian białych: Sylwaner, Gewürztraminer, Solaris oraz czerwonych: Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Saint Laurent, a także kolekcja starych okazów winorośli. Na terenie winnicy znajduje się duża altana prezentacyjno - biesiadna z wieżyczką widokową.



Oferujemy zwiedzanie winnicy, biesiady w altanie, porady i szkolenia z zakresu uprawy winorośli oraz produkcji wina. Zapraszamy grupy szkolne, wycieczki, kolonie, dla których profesjonalnie poprowadzimy pokazy tłoczenia winogron, prezentacje historii i tradycji winiarskich, omówimy cykl prac na winnicy.

W najbliższym czasie na terenie winnicy otwarty zostanie sklep z winami, pamiątkami, akcesoriami winiarskimi oraz produktami regionalnymi. W odległości około 1 km istnieje możliwość noclegu z wyżywieniem (36 miejsc): Willa Natalia Stary Kisielin tel. +48 68 327-90-14. Prosimy o wcześniejsze ustalanie terminów i szczegółów odwiedzin.

Kontakt:

tel. +48 68 320 19 53
+48 603 382 854
e-mail: vinograd@vp.pl



Weinberg „Julia“

Der Weinberg „Julia“ von Małgorzata und Roman Grad befindet sich in Stary Kisielin, einem schön zwischen den bewaldeten Hügeln gelegenen Dorf, etwa 5 km vom Zentrum der Stadt Zielona Góra entfernt. Er wurde im Jahre 2003 auf einer Fläche von 10 Ar angelegt, wobei die Rebfläche fünf Jahre später verdoppelt wurde. Zurzeit wachsen hier 1000 Weinstöcke der weißen Rebsorten Sylwaner, Gewürztraminer und Solaris sowie der roten Rebsorten Pinot Noir, Regent, Dornfelder und Saint Laurent. Außerdem gibt es auf dem Weinberg eine Sammlung alter Reben sowie eine große Gartenlaube mit einem Aussichtsturm, die für Präsentationen und gemütliche Beisammensein genutzt werden.

Wir bieten Weinbergführungen, rustikale Empfänge in der Laube, Beratung und Schulung in den Bereichen Weinbau und Weinherstellung. Wir laden Schulklassen, Ausflugsgruppen und Ferienlagergruppen ein und zeigen professionell, wie man Wein keltert, halten Präsentationen zur Geschichte und Tradition des Weinbaus und erklären die Reihenfolge der Arbeiten auf einem Weinberg.

Demnächst wird auf dem Weinberg ein Laden mit Weinen, Souvenirs und Accessoires sowie mit regionalen Produkten eröffnet. In einer Entfernung von etwa 1 km gibt es Übernachtungsmöglichkeiten (36 Plätze) mit Verpflegung: Willa Natalia, Stary Kisielin Tel. +48 68 327-90-14. Wir bitten Sie um Voranmeldung und Abstimmung der Details.

1 km	40	✓	-	1,5 km	5 km	7 km	-	✓	DE EN	7 km	✓	1 km

„Julia” Vineyard

The „Julia” vineyard owned by Małgorzata and Roman Grad is located in the village of Stary Kisielin, situated between gentle hills covered with picturesque forests, about 5 km from the center of Zielona Góra. It was established in 2003 on the area of 10 ares and the area was doubled five years later. There are now 1000 grapevines of white varieties Sylwaner, Gewürztraminer, Solaris and red ones including Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Saint Laurent as well as a collection of old species of grapevines. There is a big presentation-banquet garden house with a view tower in the vineyard.

We offer visits in the vineyard, banquets in the garden house, advices and training courses in the field of wine growing and winemaking. We invite school groups, excursions, summer camp groups and show them the process of grapes pressing, present winemaking history and tradition as well as the work cycle in the vineyard.

In the nearest future we are going to open a shop in the vineyard offering wines, souvenirs, winemaking accessories and regional products. There are accommodation facilities with full board (36 beds) about 1 km from the vineyard: Willa Natalia Stary Kisielin tel. 06 327-90-14. Please make visit arrangements in advance.



Winnica „Miłosz”

Winnica Miłosz, Marty Pohrebny i Krzysztofa Fedorowicza, zaprasza na degustację - właśnie w Łazie koło Zaboru możecie spróbować win z takich odmian jak egzotyczny Alibernet, Pinot Blanc - pachnące brzoskwinia i grapefruitem, muskatowego Müller Thurgau, a w naszym Zweigeltrebe wyczujesz wiśnie, czereśnie i... chilli!

Oprowadzimy po plantacji położonej wśród wzgórz, wielu gościom nasz krajobraz przypomina ten z Toskanii - można go podziwiać ze specjalnego tarasu. Zajrzymy też do wspianej XVIII-wiecznej piwnicy, dużej, sklepionej łukowo i wspartej na kolumnach. Tutaj wino smakuje najlepiej!

Malowniczo położona wśród wzgórz winnica nawiązuje do przedwojennych tradycji samej osady oraz historii winiarstwa zielonogórskiego. Na tej właśnie winnicy znajdziemy charakterystyczne stare odmiany winorośli, jak i nowsze, a wyrabiane z nich wina cechują się bogatym bukietem, są mineralne, charakterystyczne dla całego regionu. Winnica zajmuje powierzchnię około 1,5 ha, dysponuje szkółką winorośli oraz budynkiem, w którym przyjmowani są goście oraz odbywają się degustacje.

Prosimy o wcześniejszą rezerwację miejsc, przyjmujemy pojedynczych gości ale też duże grupy.

Adres:

Łaz 65, 66-003 Zabór

tel. +48 609 882 325

+48 664 02 02 64

www.winnicamilosza.com.pl

e-mail: info@winnicamilosza.com.pl

GPS: N 51°57' 10" E 15°41' 40"



Winnica „Miłosz”

Der Weinberg Miłosz von Marta Pohrebna und Krzysztof Fedorowicz, lädt zur Weinverkostung nach Łazy bei Zabór ein. Sie können hier Weine von solchen Reben verkosten, wie der exotische Alibernet, der nach Pfirsich und Grapefruit duftende Pinot Blanc, Müller-Thurgau mit Muskatgeschmack und unsere Zweigeltrebe, die nach Sauerkirschen, Süßkirschen und ... Chili schmeckt.

Wir organisieren Weinbergführungen und zeigen unseren Gästen unsere Landschaft, die viele Besucher an die Toskana erinnert und die von einer Terrasse aus bewundert werden kann. Wir werfen einen Blick in den alten großen Keller aus dem 18. Jh. Hier, unter dem auf Säulen ruhenden Bogendach, schmeckt der Wein am besten!

Der malerisch auf Hügeln gelegene Weinberg stellt einen Zusammenhang mit der Tradition der Siedlung aus der Zeit vor dem Krieg sowie mit der Geschichte des Weinbaus in Zielona Góra her. Auf diesem Weinberg finden wir sowohl alte, charakteristische als auch neue Weinreben. Die Weine aus diesen Reben kennzeichnet ein reiches Bukett mit einem für die ganze Region repräsentativen Mineralcharakter. Der Weinberg ist 1,5 ha groß und verfügt über eine Rebschule sowie ein Gebäude, in dem Weinverkostungen für die Besucher veranstaltet werden.

Wir bitten Sie, Ihren Besuch voranzumelden. Wir empfangen gerne sowohl Einzelbesucher als auch organisierte Gruppen.

3 km	40	✓	-	-	2 km	2 km	✓	✓	EN	2 km	✓	-

„Miłosz” Vineyard

The Miłosz vineyard, owned by Marta Pohrebny and Krzysztof Fedorowicz, invites You for wine testing - in Łazy near Zabór you can taste wines of different varieties, such as exotic Alibernet, Pinot Blanc smelling of peach and grapefruit, muskat Müller Thurgau and in our Zweigeltrebe you will taste sour cherries, cherries and... chilli!

We will show you around our plantation located among rolling hills. Many guests say it resembles landscapes in Tuscany and they can admire it from a special terrace. We will also visit the magnificent eighteenth century big cellar with an arched vault and supported on columns. The taste of wine is the best there.

The vineyard picturesquely located among hills refers to the prewar tradition of the village and the history of wine making in the Zielona Góra District. We will find typical old varieties of grapes as well as new ones there. Wines made from them are distinguished by rich bouquet, they are mineral and typical for the whole region. The vineyard covers the area of 1,5 hectares, there is a prapevine nursery and a building in which guests spend their time tasting wine.

Please make reservation in advance, we invite individual guests as well as big groups.



Winnica Na Leśnej Polanie

Małgorzata i Jarosław Lewandowscy

Proczki 3, gmina Zabór



Winnica „Na Leśnej Polanie”

Miejscowość Proczki to osada położona na polanie wśród lasów i malowniczych jezior gminy Zabór. Uprawa winorośli prowadzona jest dwukierunkowo: owoce deserowe - uprawa odmian wielkoowocowych pod osłonami i owoce do przerobu - uprawa odmian moszczowych do produkcji wina (plantacja o powierzchni

1 ha położona jest 3 km od Proczek, na wzgórzu, które przed sześćdziesięciu laty porastały winne krzewy). Posadziliśmy tam nowe odmiany pochodzące z Czech, Słowacji i Niemiec, jak i stare, historyczne, z okolic Zielonej Góry, Zaboru czy Łazu - Riesling, Oporto, Traminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir. Niektóre z tych odmian można jeszcze spotkać obecnie, dziko rosnące na sąsiednich wzgórzach.

Posiadamy w szkółce przeszło 50 odmian winorośli. Sadzonki produkowane są w doniczkach foliowych co umożliwia sadzenie ich przez cały rok.

Zapraszamy do odwiedzin indywidualnie i w grupach (max. 50 osób). W czasie pobytu będzie można zwiedzić winnicę, zakupić sadzonki, zasięgnąć porady oraz wziąć udział w degustacji win w XVIII-wiecznej piwnicy lub biesiadować w modrzewiowej stodole i przy ognisku.

Adres:

Proczki 3, gmina Zabór

tel +48 609 179 127

e-mail: winnica.nalp@wp.pl

GPS: N 51°55' 52,46"

E 15°44' 47,76"



Weinberg „Na Leśnej Polanie“ („Auf der Waldwiese“)

Der Ort Proczki ist ein kleiner, auf einer Wiese mitten in einem Wald- und Seegebiet gelegener Ort in der Gemeinde Zabór. Der Weinbau auf unserem Weinberg verläuft in zwei Richtungen. Einerseits gibt es Tafeltrauben, die unter Folie angebaut werden, andererseits werden Weinreben angebaut (der Weinberg mit der Fläche von einem Hektar befindet sich 3 km vom Ort Proczki entfernt, auf einem Hügel, der vor 60 Jahren auch mit Weinreben bewachsen war). Wir haben dort neue Weinstöcke aus Tschechien, Deutschland und der Slowakei, aber auch alte historische Weinreben aus der Region um Zielona Góra, Zabór und Łaz, wie Riesling, Oporto, Traminer, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir gepflanzt. Einige von diesen Reben können noch heute auf umliegenden Hügeln im wilden Zustand angetroffen werden.

Zurzeit haben wir in unserer Rebschule über 50 Rebsorten. Die Setzlinge werden in Plastiksäcken oder Plastiktöpfchen gezüchtet, so dass die Pflanzung das ganze Jahr über möglich ist.

Wir laden Einzelbesucher und organisierte Gruppen bis 50 Personen das ganze Jahr über nach telefonischer Absprache ein.

Während des Aufenthaltes können Sie den Weinberg besichtigen, Setzlinge kaufen, sich beraten lassen und an einer Weinverkostung in einem Weinkeller aus dem 18. Jh. teilnehmen oder in einem aus Lärchenholz gebauten Heuschuppen und am Lagerfeuer üppiges Essen genießen.

3 km	50	✓	-	-	2 km	1 km	✓	✓	RU	1 km	3,5 km	22 km

Vineyard „Na Leśnej Polanie“ („In the Forest Clearing“)

The locality of Proczki is a settlement situated in a clearing among forests and picturesque lakes of the Zabór community. Wine growing in our vineyard is done in two ways: dessert fruit – growing of big fruit varieties under covers and fruit for processing – growing of must varieties for the production of wine (1 hectare plantation is located 3 km from Proczki, on the hill where grapevines were grown sixty years ago). We planted there new varieties imported from Czech, Slovakia and Germany as well as old, historic ones from the region of Zielona Góra, Zabór or Łazy – Riesling, Oporto, Traminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir. Some of these varieties can be still encountered growing wild on nearby hills.

Currently we have more than 50 varieties of grapevines in our nursery. Saplings are produced in foil pots, what enables their planting all year round.

We invite you to visit us individually or in groups (max 50 persons).

During your stay you can visit the vineyard, buy saplings, ask for advice and participate in wine testing in the eighteenth century cellar or enjoy banquet in a larch barn or at a bonfire.



Winnica „Pałac Mierzęcin”

Pałac Mierzęcin - to wysokiej klasy obiekt hotelowo-konferencyjny otoczony kilkunastohektarowym parkiem w stylu angielskim, z ogrodem japońskim okalającym staw. Pałac Mierzęcin to również wymarzone miejsce na aktywny odpoczynek. Oferujemy tenis, spływy kajakowe, wędkowanie, rowery a przede wszystkim jazdę konną w przypoalacowej stadninie koni.



Winnica położona jest nieopodal pałacu na rozległym i raczej łagodnym zboczu o orientacji pd.-pd. zach., na wysokości około 60 m n.p.m. Nasadzenia pochodzą z lat 2004-2007. Początkowo winnica zajmowała obszar około 40 arów, obecnie jest to 6,75 ha. To druga co do wielkości winnica w Polsce, a największa w województwie lubuskim. Uprawiamy 8 odmian winorośli: Pinot Noir, Pinot Gris, Kernling, Riesling, Traminer, Chardonnay, Rondo i Regent. W planie jest budowa nowoczesnej przetwórni oraz piwnic do leżakowania i degustacji win, a nowoczesna linia do produkcji win znajdzie się w jednym z budynków na folwarku pałacowym. Spodziewana produkcja pałacowej przetwórni to kilkadziesiąt tysięcy butelek rocznie. Nasze wino ma być nie tylko pałacową, ale i regionalną ciekawostką. Chcemy uzyskać możliwie najwyższą jakość wina, która mamy nadzieję zadowoli również koneserów i smakoszy tego trunku.

Adres:

Pałac Mierzęcin
Mierzęcin 1,
66-520 Dobiegiew

Recepcja:

tel. +48 95 71 31 500
fax +48 95 71 31 502

www.palacmierzecin.pl

e-mail: recepcja@palacmierzecin.pl



Weinberg „Palast Mierzęcin”

Der Palast Mierzęcin ist ein Konferenzhotel mit einem über 10 ha großen Park im englischen Stil und einem japanischen Garten, der einen Teich umringt. Der Palast Mierzęcin ist ein traumhafter Ort für Aktivurlauber. Wir bieten Tennis, Padelbootfahrten, Angeln, Radfahren und unsere Spezialität, d.h. Reiten auf dem Palastreiterhof.

Der Weinberg ist nicht weit vom Palast auf einem ausgedehnten und eher niedrigen Hügel mit der nördlich-westnördlichen Exposition in einer Höhe von 60 m ü.d.M. gelegen. Die Pflanzungen fanden in den Jahren 2004-2007 statt. Der Weinberg war anfänglich nur 40 Ar groß. Heute ist der Weinberg 65 ha groß und somit der zweitgrößte Weinberg in Polen und der größte in der Wojewodschaft Lebusser Land. Es werden hier 8 Rebsorten angebaut und zwar: Pinot Noir, Pinot Gris, Kernling, Riesling, Traminer, Chardonnay, Rondo und Regent. Geplant sind der Bau eines modernen Weinbereitungsbetriebes sowie des Lagerkellers und eines Ambientes für Weinverkostungen. Die moderne Weinproduktionslinie wird in einem Vorwerkgebäude untergebracht. Die zu erwartende Produktionsmenge beträgt mehrere tausend Flaschen jährlich. Unser Wein soll nicht nur ein Palasthighlight sondern auch ein Regionalprodukt sein. Wir möchten eine möglichst hohe Qualität des Weines erreichen, die auch Weinkenner und Weinliebhaber hoffentlich anspricht.

150	40	✓	-	✓	✓	2 km	✓	✓	DE EN RU	✓	-	0,5 km

Vineyard „Mierzęcin Castle”

The Mierzęcin Castle is a high class hotel-conference facility surrounded with a dozen hectares English style park and a Japanese garden around a pond. It is also an ideal place for active leisure. We offer tennis, kayaking, fishing, bicycle riding as well as horse riding in a nearby horse riding facility.

The vineyard is located near the palace on a big, rolling hill, facing south-west direction, 60 meters above sea level. The grapevines were planted between 2004 and 2007. At the beginning the vineyard covered the area of 40 ares and now it covers 6,75 hectares. It is the second biggest vineyard in Poland and the biggest in the Zielona Góra District. We grow 8 varieties of grapevines: Pinot Noir, Pinot Gris, Kernling, Riesling, Traminer, Chardonnay, Rondo and Regent. We plan to build a modern processing plant and cellars for aging as well as wine testing. A modern line for wine production will be located in one of the buildings within the palace yard. The expected production volume of the palace processing plant amounts to several thousand bottles per year. Our wine will be both the speciality of the palace and our region. We aim at obtaining the possible highest quality of wine, which will also satisfy connoisseurs.



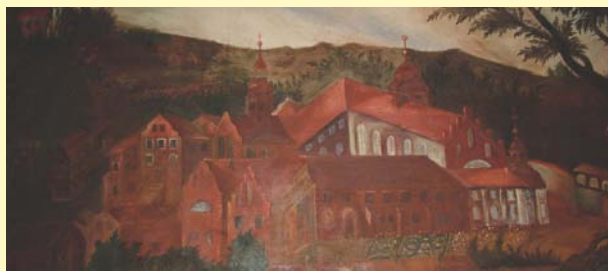
Winnica w Paradyżu

Bezpośrednio przy drodze krajowej nr 3, w połowie odległości między Zieloną Górą, a Gorzowem Wlkp. leży wieś Gościkowo, w której znajduje się barokowy, pocysterski zespół klasztorny, perła architektury Ziemi Lubuskiej. Od 1947 r. mieści się w nim Wyższe Seminarium Duchowne diecezji zielonogórsko-gorzowskiej.

Winnica paradyska powstała w roku 2005. Blisko 500 krzewów posadzono na skierowanej ku południowi pochyłości terenu wzdłuż muru klasztornego ogrodu oraz przed elewacją południową budynku. Warunki klimatyczne i glebowe okazały się dobre i winnica owocuje bardzo obficie. Owoce są wykorzystywane na przetwory lub spożywane jako deserowe. Zasadniczym celem założenia winnicy była historyzująca aranżacja otoczenia, mająca nawiązywać do tradycji cysterskich.

Informacja turystyczna: Zwiedzanie jest bezpłatne, a wstęp na teren klasztoru tylko z przewodnikiem, w godzinach od 9.00 do 12.00 i od 13.00 do 18.00 (latem także od 19.00 do 20.00). Zwiedzanie jest niemożliwe podczas nabożeństw, rekolekcji i dni skupienia, dlatego warto przed przybyciem skontaktować się telefonicznie (+48 68 38 11 021). Przy klasztorze, od maja do października, działa Cafe Paradyż. Na wcześniejsze zamówienie (+48 600 824 388) można przygotować posiłek dla grup zorganizowanych.

www.paradisus.pl



Weinberg in Paradyż

Direkt an der Landesstraße Nr. 3, auf halbem Weg zwischen Zielona Góra und Gorzów Wlkp. liegt der Ort Gościkowo, in dem sich das ehemalige Zisterzienserklöster, eine Perle der barocken Architektur im Lebuser Land, befindet. Seit 1947 ist hier das Höhere Priesterseminar der Diözese Zielona Góra – Gorzów untergebracht.

Der Weinberg wurde 2005 angelegt. Fast 500 Weinstöcke wurden auf einer südlich absteigenden Rebfläche entlang der Klostermauer sowie an der südlichen Fassade des Klostergebäudes gepflanzt. Die Klima- und Bodenbedingungen erwiesen sich als gut und der Weinberg bringt eine gute Ernte. Die Trauben werden verarbeitet oder als Tafeltrauben verzehrt. Das Grundziel der Weinberganlage war es, die historische Anordnung dieses Standorts nach der Tradition von Zisterziensern wiederherzustellen.

Touristische Information: Die Besichtigung ist kostenfrei und nur mit Fremdenführer von 9.00 bis 12.00 und von 13.00 bis 18.00 (im Sommer auch von 19.00 bis 20.00) gestattet. Während der Gottesdienste, Erbauungsstunden und Andachtstage ist die Besichtigung des Klosters nicht möglich, deswegen ist eine telefonische Absprache (+48 68 38 11 021) im Voraus empfehlenswert. Am Kloster ist von Mai bis Oktober das Café Paradyż geöffnet. Auf vorherige Bestellung (+48 600 824 388) kann hier Verpflegung für organisierte Gruppen vorbereitet werden.

3,5 km	50	✓	-	✓	3,5 km	3,5 km	✓	✓	DE EN	3,5 km	✓	10 km

Vineyard in Paradyż

There is the village of Gościkowo, very close to road number 3, midway between Zielona Góra and Gorzów Wlkp., where a baroque, post-Cistercian monastery, the architectural pearl of the Lubuski region is located. There has been the High Seminary of the zielonogórsko-gorzowska diocese since 1947.

The Paradyż vineyard was established in 2005. About 500 grapevines were planted on a slope facing south, along the wall of the monastery's garden and in front of the south part of the building. Climatic and soil conditions are good so the crops are good as well. The grapes are processed or eaten in the form of desserts. The main goal of establishing the vineyard was the historic layout of the surroundings, referring to Cistercian traditions.

Tourist information: Visits in the monastery are free of charge only with a guide from 9.00 to 12.00 and from 13.00 to 18.00 (in summer also from 19.00 to 20.00). Visits are not possible during services, retreats and days of concentration so it is recommended to call the monastery (+48 68 38 11 021) before a visit. There is Cafe Paradyż at the monastery opened between May and October. When informed in advance (+48 600 824 388) they can prepare meals for organized groups.



Winnica „Solera”

SOLERA to winnica o powierzchni ponad 3 hektarów, położona na niedawnych nieużytkach, na północnym skraju wsi Kije, w gminie Sulechów. Winnica usytuowana jest na niewielkiej (1% spadku) pochyłości o wystawie południowo-zachodniej, na wysokości 80,0 m npm.

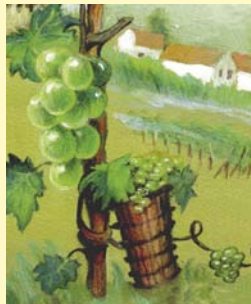
Rozwój winnicy planowany jest na etapy: założenie plantacji na powierzchni 1,3 ha – rok 2009, nasadzenia winorośli na pozostałej powierzchni 1,7 ha, budowa budynku gospodarczego, rekreacyjnego, piwnicy i zagospodarowanie pozostałego terenu – lata 2010-2012.

Obecnie na 1,3 ha terenu rośnie ponad 5000 winnych krzewów. Uprawiane odmiany to: na wina białe - Kernling, Gewürztraminer, Pinot Gris, na wina czerwone: Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Regent (wszystkie po 650 szt.), eksperymentalnie, po 10-20 krzewów winorośli przerobowych odmian: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Cortis, Cabernet Sauvignon, Cabernet Carol, Othonel Muscotaly, Merlot, Syrah oraz deserowe – Danmarpa Polonia.

SOLERA zaprasza na zwiedzanie winnicy i imprezy integracyjne przy ognisku lub grillu. W ofercie także doradztwo w zakresie zakładania winnicy, doboru odmian i uprawy winorośli. Zainteresowane osoby są proszone o wcześniejsze uzgodnienie terminu.

Adres:

Ewa Pasiel
Kije 20a
66-106 Kije Sulechowskie
tel. +48 692 478 670
e-mail: winnicasolera@wp.pl
www.winnicasolera.pl
GPS: N 52° 06' 34,20"
E 15° 33' 14,18"



Weinberg „Solera”

SOLERA ist ein Weinberg mit einer Fläche von 3 ha und liegt auf einem bis vor kurzem brachliegenden Grundstück im nördlichen Teil des Dorfes Kije in der Gemeinde Sulechów. Der Weinberg ist auf einem kleinen Hang (1%-Neigung) mit der südwestlichen Exposition in einer Höhe von 80 m ü.d.M. situiert.

Die Entwicklung des Weinberges ist in Schritten geplant. Die Anlegung des Weinbergs mit einer Fläche von 1,3 ha im Jahre 2009, Pflanzungen auf der restlichen Fläche von 1,7 ha, Bau eines Wirtschaftsgebäudes mit einem Erholungsraum und Keller sowie der Bewirtschaftung sonstiger Flächen in den Jahren 2010 – 2012.

Zurzeit wachsen auf 1,3 ha 5000 unterschiedliche Weinstöcke der weißen Rebsorten (Kernling, Gewürztraminer und Pinot Gris) und der roten Rebsorten (Cabernet Dorsa, Pinot Noir und Regent) mit jeweils 650 Stück. Darüber hinaus werden auf einer Versuchsfläche Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Cortis, Cabernet Sauvignon, Cabernet Carol, Othonel Muscotaly, Merlot, Syrah sowie die Tafeltraube Danmarpa Polonia zu je 10 bis 20 Weinstöcken angebaut.

SOLERA lädt zur Weinbergbesichtigung und Integrationsbegegnungen am Lagerfeuer oder Grill ein. Das Angebot umfasst auch die Beratung im Zusammenhang mit der Anlegung des Weinbergs, der Wahl der Rebsorte und der Führung der Rebe. Interessierte werden gebeten, den Termin im Voraus abzustimmen.

7 km	50	✓	-	2 km	7 km	12 km	✓	✓	EN RU	12 km	✓	5 km

„Solera” Vineyard

Solera is a vineyard covering the area of 3 hectares, located on recent wasteland, on the north edge of the village of Kije, in the Sulechów community. The vineyard is situated on a small slope (1% gradient) facing the south-west direction, 80 meters above sea level. The development of the vineyard is planned in stages: establishment of plantation on 1,3 hectares of land in 2009, planting of grapevines on the rest of the land covering 1,7 hectare, the construction of utility, recreation buildings, a cellar and development of the remaining land between 2010 and 2012.

Currently there are 5000 grapevines growing on the area of 1,3 hectare. Growing varieties include Kernling, Gewürztraminer, Pinot Gris for the production of white wine and Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Regent for red wines (650 pieces each.), experimentally 10-20 grapevines of processed varieties including Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Cortis, Cabernet Sauvignon, Cabernet Carol, Othonel Muscotaly, Merlot, Syrah as well as dessert ones including Danmarpa Polonia.

Solera invites you to visit the vineyard and attend integration events at a fire or barbecue. Our offer also includes consulting services in the field of selection and growing of grapevines. Interested persons are asked to arrange time of visit in advance.



Winnica „Stara Winna Góra”

Naszą Winnicę Rodzinną - Stara Winna Góra - założyliśmy w 1997 roku. Pierwsze nasadzenia były niewielkie. Z czasem stwierdziliśmy, iż wino to coś niezwykłego. To nie jest tylko napój, to sztuka. Często jako symbol, samo w sobie dostojne, wyjątkowe, wiele znaczące. Dlatego nasza pasja doprowadziła nas do posiadania winnicy o aktualnym areale 6 ha, na którym uprawiamy odmiany Traminer, Saphira, Regent, Pinot Noir, Saint Laurent. Jednakże „dumą” naszej winnicy jest szlachetny Riesling, którego wyjątkowy smak rozpoznają amatorzy wina zarówno z Polski, jak i również zza granicy. Krzewy wymagają starannej pielęgnacji, a cykl produkcji jest nader złożony i skomplikowany. Kochamy każdą latorośl i każdy owoc, który nam daje. Do wina wkładamy cząstkę swej duszy. Właśnie dlatego uzyskujemy napój przepelniony zagadką, miłością i wyjątkowym smakiem. Wszyscy powinniśmy, pijąc wino, smakować i szukać jego głębi.

Z wielką przyjemnością będziemy produkowali wino, aby każdy miał szansę odkryć jego tajemnicę. Mamy nadzieję, że Państwo również.

Zapraszamy do zwiedzania Naszej winnicy. Organizujemy spotkania, konferencje oraz niepowtarzalne kolacje dla grup zorganizowanych. Proponujemy kuchnię wyjątkowych smaków, do których chce się powracać.

Adres:

Danuta i Marek Krojci
Winnica Rodzinną - Stara Winna Góra
Górzycowo 22
66-131 Cigacice
www.winna-gora.pl
e-mail: winnica@winna-gora.pl

Organizacja spotkań na winnicy:

Małgorzata Krojci, tel.kom. +48 692 432 034

MAREK KROJCIG



Weinberg „Stara Winna Góra“ (Alter Weinberg“)

Unser Familienweingarten Stara Winna Góra wurde im Jahre 1997 angelegt. Die ersten Pflanzungen waren nicht sehr umfangreich. Mit der Zeit haben wir festgestellt, dass der Wein etwas Besonderes ist. Es ist nicht nur ein Getränk, es ist eine Kunst. Der Wein ist ein Symbol, ist ehrwürdig, einzigartig und bedeutet sehr viel. Deswegen hat uns unsere Leidenschaft zu einem Weinberg gebracht. Auf 6 ha Rebfläche werden die Sorten Traminer, Saphira, Regent, Pinot Noir und Saint Laurent angebaut. Der Stolz unseres Weinberges ist jedoch der edle Riesling, dessen einzigartiger Geschmack durch Weinkenner aus Polen und aus dem Ausland geschätzt wird.

Die Weinstöcke bedürfen einer sorgfältigen Pflege und der Produktionszyklus ist äußerst komplex und kompliziert. Wir lieben jede Rebe und jede Beere, die sie geben. In den Wein stecken wir einen Teil unserer Seele. Von daher erhalten wir ein Getränk, das mit einem Rätsel, der Liebe und einem einzigartigen Geschmack gefüllt ist. Beim Trinken sollten wir alle den Wein kosten und nach dessen Tiefe suchen.

Mit Vergnügen bereiten wir den Wein, damit jeder die Chance hat, seine Geheimnisse zu entdecken. Wir hoffen, dass Sie sie auch haben.

Wir laden Sie zu Weinbergführungen ein. Wir organisieren Begegnungen, Konferenzen und unvergessliche Abendveranstaltungen für organisierte Gruppen. Wir bieten eine Küche mit einzigartigen Geschmacksrichtungen, an die man gerne zurückdenkt.

7 km	40	✓	-	2 km	7 km	-	✓	✓	EN DE	0,5 km	1,5 km	3 km

The „Old Wine Hill” Vineyard

We established our family vineyard – the Old Wine Hill – in 1997. The first plantation was small. Quite soon we discovered that wine was something exceptional. It is not only a drink but an art. Quite often it is a symbol, something honourable, unique and important. Therefore our passion led us to the establishment of the vineyard covering 6 hectares where we grow the following varieties: Traminer, Saphira, Regent, Pinot Noir, Saint Laurent. The pride of our vineyard is vintage Riesling whose extraordinary taste is recognized by wine lovers both in Poland and abroad.

Grapevines require careful nurturing and the production cycle is complex and complicated. We love every grapevine and every grape obtained from it. We put a piece of our soul into wine. Therefore we get a beverage full of secrets, love and exquisite taste. While drinking wine we should all taste it and reach its depth.

We shall produce wine with great pleasure so everybody will have a chance to discover its secret. We hope you will enjoy it.

We invite you to visit our vineyard. We organize meetings, conferences and unique dinners for organized groups. We propose a cuisine of exquisite taste which will make you come back.



Winnica Św. Jadwigi w Świdnicy

Winnica Mirosława Kuleby położona jest na malowniczym południowym stoku Wątu Zielonogórskiego, najwyżej z podzielonogórskich upraw - na wysokości 124 m n.p.m. Panują tu idealne warunki klimatyczne - krzewy dojrzewają w pełnym słońcu, owiewane częstym na tej wysokości wietrzykiem, a ze znajdującej się u podnóża wzniesienia doliny rzeki Śląska Ochła napływa nocą ciepłe i wilgotne powietrze. W ciągu dziewięciu lat istnienia winnica nigdy nie ucierpiała od zimowego chłodu czy wiosennych przymrozków. Plantacja ze szkółką ma powierzchnię ok. 1 hektara. Podstawowe odmiany to klasyczny Pinot noir, Silvaner, Portugalskie Niebieskie i Traminer, ale także bardzo wdzięczna w uprawie Aurora. Moim oczkiem w głowie jest kolekcja klonów starych, historycznych odmian winiarskich, które w ciągu kilku lat zebrałem w mieście i okolicznych wioskach, a wśród nich rzadka i bardzo ciekawa odmiana Tauberschwarz. Interesuje mnie wytwarzanie win ekologicznie czystych, to znaczy powstających bez stosowania chemii, pestycydów i nawozów sztucznych. To nowy kierunek w światowym winiarstwie, zdobywający sobie coraz większą rzeszę konsumentów.

Z winnicą sąsiaduje dwuhektarowa plantacja truskawek odmian Elsanta i Honeoye, owocująca w czerwcu oraz czterohektarowy sad wiśniowy z drzewkami odmian Łutówka, Groniasta z Ujfehertoi, North Star i Kelleris - zatem w lipcu zapraszam na wiśnie.

Kontakt:

tel. +48 68 324 17 27
e-mail: kulebamir@op.pl



Weinberg Świętej Jadwigi (St. Hedwig) in Świdnica

Der Weinberg von Mirosław Kuleba ist an einem malerischen südlichen Hang des Grünberger Landrückens, am höchsten von allen Rebflächen um Zielona Góra, in einer Höhe von 124 m ü.d.M., gelegen. Es herrschen hier ideale Klimabedingungen. Die Trauben reifen in voller Sonne und werden mit einem in dieser Höhe oft vorkommenden leichtem Wind. Vom am Fuß des Hügels liegenden Tal des Flusses Ochla kommt nachts warme und feuchte Luft. Während des neunjährigen Bestehens hat der Weinberg nie von Frostschäden im Winter oder Frühling gelitten. Der Weinberg samt einer Rebschule hat eine Fläche von 1 ha. Zu den Hauptsorten gehören der klassische Pinot Noir, Silvaner, Blauer Portugieser und Traminer aber auch die pflegeleichte Aurora. Was ich wie meinen Augapfel hüte, ist eine Sammlung von alten historischen Klonen der Rebsorten, die ich in den letzten Jahren im Stadtgebiet und umliegenden Dörfern entdeckt habe. Zu ihnen gehört eine sehr seltene und interessante Sorte Tauberschwarz. Ich bin an der Herstellung von reinen Bio-Weinen interessiert, d.h. Weinen, die ohne Chemie, Pestiziden und künstlichen Dünger bereitet werden. Es handelt sich dabei um eine neue Richtung in der Weinkellerei, die eine immer weiter um sich greifende Anzahl von Anhängern hat. An den Weinberg grenzt ein 2 ha großes Erdbeerfeld mit den Sorten Elsanta und Honeoye, die im Juni reifen sowie ein 4 ha großer Sauerkirschgarten mit den Sorten Lotkirsche, Ungarische Traubige aus Ujfeherto, North Star und Kelleris. Im Juni lade ich Sie also zum Kirschenessen ein.

3 km	20	-	-	2 km	2 km	7 km	✓	✓	DE RU	2 km	2 km	6 km

Saint Jadwiga's vineyard in Świdnica

The vineyard owned by Mirosław Kuleba is located on a picturesque south slope of the Zielonogórski Ridge, 124 meters above sea level, what makes it the highest elevated plantation in the district. There are ideal climatic conditions – grapes ripe in full sun, fanned by light breeze blowing often on that elevation as well as warm and humid air coming at night from the valley of the Śląska Ochla river at the foot of the hill. The vineyard has not been affected by winter chill or spring slight frost over the last nine years. The plantation together with a nursery covers the area of 1 hectare. The basic varieties include Pinot noir, Silvaner, Blue Portugese and Traminer as well as nicely growing Aurora. My main concern is the collection of old maples, historic grape varieties including a very rare and interesting Tauberschwarz, which I have collected over the last years in the city and nearby villages. I am interested in an environmental friendly production of wine without the use of chemicals, pesticides and artificial fertilizers. It is a new trend in winemaking all over the world attracting more and more consumers. A two hectare strawberry plantation of Elsanta and Honeoye varieties, bearing fruit in June, is adjacent to the vineyard as well as a four hectare sour cherry orchard with Łutówka, Groniasta from Ujfehertoi, North Star and Kelleris varieties – I invite you in July to taste sour cherries.



Winnica „U Michała”

Winnica „U Michała”, w Zielonej Górze na Osiedlu Malarzy, to mała rodzinna winnica, własność Zygmunta Prętkowskiego, a zarazem miejsce historyczne - były tu zielonogórskie winnice jeszcze przed wojną, a później, po powiększeniu, największy teren uprawny Lubuskiej Wytwórni Win. Rośnie tu ok. 500 krzewów winorośli, wśród których główne odmiany to Cabernet Carol, Riesling i Pinot Noir. Obecna winnica została założona w roku 2004, lecz produkcję wina rozpoczęto dużo wcześniej, jeszcze w roku 1982. Udział w konkursach winiarskich przyniósł właścicielowi winnicy m.in. II miejsce w pierwszym Konkursie Winobraniowym oraz wiele innych nagród i wyróżnień. Największy sukces to II miejsce w konkursie wojewódzkim „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w Bogdanicy 2007 r. W winnicy znajduje się drewniany domek winiarza, w którym już od przyszłego roku będą odbywały się spotkania winiarskie.



Adres:

ul. Wyczółkowskiego 35
65-140 Zielona Góra
tel. +48 696 095 717
e-mail: bzpretkowscy@wp.pl



Weinberg „U Michała“ („Bei Michal“)

Der Weinberg „U Michała“ in der Wohnsiedlung „Malarzy“ in Zielona Góra ist ein kleiner Familienbetrieb von Zbigniew Prętkowski und zugleich auch historischer Ort, denn hier befanden sich die größten Weinberge sowohl vor dem Krieg als auch später im Eigentum des Lebuser Weinherstellungsbetriebes. Zurzeit wachsen hier 500 Weinstöcke der Sorten Cabernet Carol, Riesling und Pinot Noir. Der bestehende Weinberg wurde im Jahre 2004 angelegt, aber die Weinherstellung fand hier bereits im Jahr 1982 statt. Die Beteiligung an Weinwettbewerben brachte dem Eigentümer u.a. den 2. Preis im ersten Weinfest-Wettbewerb sowie viele andere Preise und Auszeichnungen. Der größte Erfolg war der 2. Platz im Wojewodschafswettbewerb „Unser Kulinarisches Erbe“ 2007 in Bogdaniec. Auf dem Weinberg befindet sich ein hölzernes Winzerhaus, in dem bereits ab nächstem Jahr Winzerbegegnungen stattfinden werden.

0,1 km	40	-	-	0,5 km	0,5 km	5 km	✓	✓	-	1 km	4 km	4 km

Vineyard „U Michała“ („at Michal’s place“)

Vineyard „U Michała“ in Zielona Góra, in the Malarzy neighbourhood, is a small family vineyard, owned by Zygmunt Prętkowski. It is also a historic place – vineyards were situated there before the war and later it was the biggest plantation of the Lubuska Wine Factory. About 500 grapevines grow there and the main varieties include Cabernet Carol, Riesling and Pinot Noir. The existing vineyard was established in 2004 but the production of wine started much earlier in 1982. The owner took part in many winemaking competitions, winning the second prize in the first Grape Harvest Competition, and being awarded many times. The second prize in the voivodship competition „Our Culinary Heritage“ in Bogdaniec in 2007 was the biggest success. There is a wooden winemaker’s house in the vineyard, where winemaking meetings will be held, starting from next year.





Winnica Winiarka.pl

Droga Drzonków-Kielpin to trasa, która niemal codziennie winiarze Joanna i Marcin Moszkowicz pokonują z domu, z małą winniczką, udając się błękitnym szlakiem turystycznym do malowniczego Kielpina, gdzie w 2008 r. założyli winnicę. W urokliwej, liczącej zaledwie 160 osób wiosce znaleźli swoje miejsce na ziemi. W otoczeniu lasów, rezerwatu przyrody i corocznie przylatujących bocianów postanowili połączyć swoją pasję winiarską z odpoczynkiem. Na winnicy posiadają już 1000 krzaków odmian Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling Włoski, Dornfelder i Zweigeltrebe. W ich planach jest, coroczna rozbudowa winnicy o nowe odmiany, wybudowanie prawdziwej winiarskiej piwnicy i bazy noclegowej dla gości. O kontynuację ich dzieła się nie martwią, ponieważ mają cudowną 7 letnią córcię Julię, która mimo młodego wieku podziela ich pasję.

Aktualności z winnicy oraz oferta na stronie internetowej www.winiarka.pl. Zainteresowane osoby prosimy o wcześniejszy kontakt telefoniczny lub e-mailowy.

Kontakt:

tel. + 48 604 321 581, e-mail: winnica@winiarka.pl



Weinberg Winiarka.pl

Die Straße zwischen Drzonków – Kielpin ist eine Strecke, die fast jeden Tag von Joanna und Marcin Moszkowicz bewältigt wird. Die Winzer fahren von ihrem Haus mit einem kleinen Weingarten aus auf dem blau markierten touristischen Weg nach dem malerischen Kielpin, wo sie 2008 einen Weinberg angelegt haben. In einem wunderschönen Dorf mit lediglich 160 Einwohnern haben sie ihren Platz auf der Erde gefunden. In der Nähe eines Naturschutzgebietes mit vielen Wäldern und alljährlich kommenden Störchen haben sie sich entschieden, ihre Leidenschaft für den Weinbau mit der Erholung zu verbinden. Auf dem Weinberg wachsen bereits 1000 Weinstöcke der Sorten Pinot Noir, Pinot Gris, Italienischer Riesling, Dornfelder und Zweigeltrebe. Geplant sind eine kontinuierliche Erweiterung des Weinbergs mit neuen Rebsorten, Bau eines echten Weinkellers und Schaffung von Übernachtungsmöglichkeiten für die Besucher. Über die Fortsetzung ihres Werkes machen sich die Winzer keine Gedanken, weil sie eine wunderbare siebenjährige Tochter Julia haben, die trotz jungen Alters die Leidenschaft der Eltern teilt.

Die Aktualitäten vom Weinberg sowie das Angebot finden Sie unter www.winiarka.pl. Interessierte bitten wir um eine Voranmeldung per Telefon oder E-Mail.

3 km	20	✓	-	3 km	6 km	6 km	✓	✓	DE EN CZ	3 km	0,5 km	8 km

Winiarka.pl vineyard

Road Drzonków – Kielpin is a route covered every day by winemakers Joanna and Marcin Moszkowicz from their house with a small vineyard along a light blue trail to the picturesque village of Kielpin, where they established their vineyard in 2008. They found their place on earth in that charming village inhabited only by 160 people. They have decided to combine their passion for winemaking with leisure in a place surrounded by forests, nature reserve and visited annually by storks. They have already planted 1000 grapevines of the following varieties: Pinot Noir, Pinot Gris, Italian Riesling, Dornfelder and Zweigeltrebe. They plan to extend their vineyard annually by introducing new varieties of grapes, construct a real winemaking cellar and accommodation facilities. They do not worry about continuation of their work because they have a fantastic 7 years old daughter, who in spite of her young age shares their passion.

Vineyard news and an offer can be found at www.winiarka.pl. Interested persons are asked to contact us in advance by telephone or e-mail.



Wzgórze Winne w Żarach

Z powodu ochłodzenia się klimatu w związku z tzw. „małą epoką lodowcową” pod koniec średniowiecza w okolicach Żar zrezygnowano z uprawy winorośli. Winiarstwo przegrało rywalizację z rozwijającym się dynamicznie piwowarstwem. Winiarstwo w mieście odrodziło się jednak w XVIII w. dzięki wysiłkom rodu Promnitzów, którzy założyli winnice w miejscu dawnego grodziska.

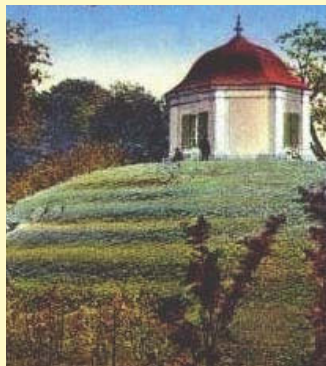
Domek winny stanął za życia Erdmanna II Promnitzza, jako jedna z pierwszych inwestycji w planach szerokiej przebudowy rezydencji pałacowej i jej parkowego otoczenia. Pawilon powstał na planie ośmiokąta z cegły z prostokątnymi oknami. Domek był ozdobą zachodniej części parku, który w XX w. stał się parkiem miejskim. Domek przetrwał w stanie nienaruszonym amerykański nalot w kwietniu 1944 r., ale nie przetrwał niestety powojennej dewastacji.

Obecnie planowana jest jego rekonstrukcja w ramach rewitalizacji Parku Miejskiego. Winnic Promnitzów nie zniszczyły mrozy w listopadzie 1730, choć wymarzała całkowicie parkowa winorośl. Zniszczył ją upadek Promnitzów i epoka industrializacji, w którą miasto weszło bardzo szybko, bo już w drugiej połowie XVIII w.

Adres:

Towarzystwo Upiększania Miasta
68-200 Żary,
ul. Wrocławska 11
tel. +48 604 581 074
www.zary.info
e-mail: tum.zary@wp.pl

Urząd Miejski Żary
Rynek 1-5
68-200 Żary
tel. +48 68 47 08 329



Weinberg in Żary

Infolge der Klimaerkältung im Zusammenhang mit der sog. „kleinen Eiszeit“ wurde der Weinbau in der Umgebung von Żary gegen Ende des Mittelalters eingestellt. Die Weinkellerei hat gegen die sich rasch entwickelnde Brauerei verloren. Im 18. Jh. wurde jedoch der Weinbau dank den Bemühungen der Familie von Promnitz, die an Stelle der alten Burg einen Weinberg anlegten, reaktiviert.

Das Winzerhaus wurde zu Lebzeiten von Erdmann II. von Promnitz als eine der ersten Investitionen im Rahmen des breit angelegten Umbaus des Residenzschlosses und der Parkanlage errichtet. Dieser Pavillon wurde als achteckige Konstruktion mit rechteckigen Fenstern aus Backstein erbaut und war das Zierstück des westlichen Teils des Parks, der im 20. Jh. zum Stadtpark umgestaltet wurde. Das Winzerhaus hat den amerikanischen Luftangriff im April 1944 überstanden, wurde jedoch nach dem Krieg stark zerstört.

Zurzeit ist im Rahmen der Erneuerung des Stadtparks der Wiederaufbau des Winzerhauses geplant. Der Weinberg der Familie von Promnitz ist 1730 vom Frostschaaden verschont geblieben, obwohl die Weinreben im Park völlig erfroren waren. Zerstört wurde der Weinberg erst durch den Verfall der Familie von Promnitz und die Industrialisierung, die in der Stadt ziemlich schnell, in der 2. Hälfte des 18. Jh. anging.

0,5 km	-	-	-	0,5 km	1 km	✓	✓	1 km	DE	15 km	✓	✓

The Vineyard Hill in Żary

Due to the cooler climate at the times of so called “short ice age”, at the end of the Middle Ages, it was decided to give up grapevine growing. Winemaking lost competition with the fast growing beer production. Winemaking was recovered in the city in the eighteenth century due to the efforts of the Promnitz family, who established vineyards in the place where the old settlement was located.

The vineyard house was build during the times of Erdman II Promnitz, as the first investment within an extensive rebuilding plan of the palace residence and its surrounding parks. A pavilion was built on an octagonal layout with the use of bricks and had rectangular windows. The house was the pride of the western part of the park, which in the twentieth century became a municipal park. The house survived American bombing in 1944 but unfortunately it was devastated after the war.

It is now planned to reconstruct it within the refurbishment activities of the Municipal Park. The vineyards owned by the Promnitz family were not destroyed by frost in November 1730, although the whole park vineyard plantation was destroyed. They were destroyed by the fall of the Promnitz family and the industrialization age which city entered very fast in the second half of the eighteenth century.



Zagroda Młyńska w Bogdańcu

Zagroda Młyńska Muzeum Lubuskiego znajduje się na terenie Chronionego Obszaru Krajobrazowego w dolinie rzeczki Bogdanka, około 12 km na zachód od Gorzowa Wlkp.. Obejmuje trzy zabytkowe obiekty: młyn, budynek gospodarczy, wozownię. Budynek młyński wzniesiono w 1826 roku w konstrukcji szkieletowej. Mieści pod jednym dachem młyn i mieszkanie młynarza. Zachowało się oryginalne wyposażenie młyna. W budynkach gospodarczych i na podwórzu wyeksponowano narzędzia rolnicze, środki transportu wiejskiego oraz kuźnię, gręplarnię, maglarnię. W sadzie postawiono piec chlebowy, przy którym odbywają się pokazy wypieku chleba. Obok stoi pasieka 7 uli kładowych wykonanych w 1955 r. według wzorów z Polesia przez Romana Laskowskiego z Santocka.

Zagroda Młyńska pełni rolę ważnego ośrodka kulturowego - w okresie od wiosny do jesieni odbywają się tu działania edukacyjne: warsztaty wypieku chleba, wyrobu masła, plenery rzeźbiarskie, czy finały regionalne konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Mają tu miejsce duże imprezy, spośród których najistotniejszą jest Lubuskie Święto Chleba organizowane w sierpniu wraz z Gminą Bogdaniec i Izbą Rzemieślniczą w Gorzowie. Muzeum jest czynne codziennie oprócz poniedziałków.

Godziny otwarcia:

- wtorek – 9.00 – 16.00
- środa – 9.00 – 16.00
- czwartek – 9.00 – 16.00
- piątek – 11.00 – 16.00
- sobota – 10.00 – 16.00
- niedziela – 10.00 – 17.00

Adres:

ul. Leśna 22,
66-450 Bogdaniec
tel. +48 95 751 00 07
www.muzeumlubuskie.pl/bogd.php
e-mail: info@muzeumlubuskie.pl



Mühlenhof in Bogdaniec

Der Mühlenhof des Lebuser Museums befindet sich im Gebiet des Landschaftsschutzgebietes im Tal des Flusses Bogdanka, 12 km westlich von Gorzów Wlkp. und umfasst drei historische Objekte: die Mühle, das Wirtschaftsgebäude und den Wagenschuppen. Das Mühlengebäude wurde 1826 als Skelettbau errichtet und beherbergt unter einem Dach sowohl die Mühle als auch die Wohnung des Müllers. Erhalten geblieben ist die originale Ausstattung der Mühle. In den Wirtschaftsgebäuden und auf dem Hof wurden landwirtschaftliche Geräte, Transportmittel, die Schmiede, die Krepel und die Mangel ausgestellt. Im Obstgarten wurde ein Brotbackofen aufgestellt, an dem Brotback-Vorführungen stattfinden. Daneben befindet sich eine Imkerei mit sieben Klotzbeuten, die im Jahre 1955 nach den Mustern aus Polesien durch Roman Laskowski aus Santock hergestellt wurden.

Der Mühlenhof erfüllt die Rolle eines wichtigen Kulturzentrums. Vom Frühling bis Herbst finden hier Bildungsveranstaltungen wie Brotback-Workshops, Buttern-Workshops, Open-Air-Veranstaltungen für Bildhauerei und das regionale Finale des Wettbewerbs „Unser kulinarisches Erbe“ statt. Organisiert werden hier auch große Veranstaltungen, von denen das Lebuser Brotbackfest, das gemeinsam mit der Gemeinde Bogdaniec und der Handwerkskammer in Gorzów durchgeführt wird, erwähnenswert ist.

Das Museum ist täglich außer montags geöffnet.

7 km	30	-	-	1 km	-	13 km	✓	✓	EN	12 km	✓	✓

Mill Homestead in Bogdaniec

The Mill Homestead of the Lubuskie Museum is located on the territory of the Landscape Protected Area in the valley of the Bogdanka river, 12 km west of Gorzów Wlkp. It covers three historic objects: a mill, a utility building and a coach house. The mill building was constructed in 1826 with the use of a frame structure. There is the mill and the miller's flat inside it. The original equipment of the mill has survived. Agricultural tools, means of rural transport, blacksmith's, carding mill are on display in utility buildings and in the yard. A bread oven is placed in an orchard and demonstrations of bread baking are held there. There is an apiary in the vicinity with 7 log beehives made in 1955 by Roman Laskowski from Santok, according to designs originated in Polesie.

The Mill Homestead plays an important role as a cultural center – educational activities take place there from Spring to Autumn: bread baking workshops, butter making, plein-air workshops or finals of regional “Our culinary heritage” competitions. Big events are held there and the Lubuskie Bread Day organized in August in cooperation with the Bogdaniec Community and the Craftsman Association in Gorzów Wlkp. is among the most important ones.

The museum is opened every day except Mondays.

INFORMACJE TURYSTYCZNE

Zielonogórskie Centrum Informacji i Promocji Turystyki

ul. Kupiecka 15, 65-426 Zielona Góra, tel./fax +48 68 323 22 22, www.zielona-gora.pl, turystyka@zielona-gora.pl
Filia w Ratuszu - Stary Rynek 1 (od strony ul. Pod Filarami),
65-067 Zielona Góra
tel. +48 68 329 23 93, turystyka@zielona-gora.pl

Gorzów Wlkp. - Punkt Informacji Turystycznej

tel. + 48 95 729 74 64
oddzialpttkgorzow@wp.pl

Żagań - Centrum Informacji Turystycznej w Żaganiu

ul. Jana Pawła II 15, tel. +48 684 77 10 90, it@um.zagan.pl

Lubniewice - Punkt Informacji Turystycznej

ul. Jana Pawła II 2 (w siedzibie księgarni)
tel. + 48 95 755 76 09

Krosno Odrzańskie - Punkt Informacji Turystycznej

ul. Szkolna 1 (Zamek Piastowski), 66-600 Krosno Odrzańskie, tel. +48 68 383 89 94,

it@krosnoodrzanskie.pl, www.krosnoodrzanskie.pl

Ślawa - Stanowisko ds. Promocji, Turystyki i Inicjatyw Gospodarczych

Urząd Miejski, II piętro, pokój 203
tel./fax +48 68 355 83 23, slawa@slawa.pl

Żary - Punkt Informacyjno-Promocyjny

Salon Wystaw Artystycznych

Rynek 17, 68-200 Żary, tel./fax +48 68 374 05 08
www.zary.pl

Świebodzin - Punkt Informacji Turystycznej

ul. Piłsudskiego 20, Hotel Lubuski, 66-200 Świebodzin,
tel. +48 68 47 55 375

pit.swiebodzin@interia.pl

Lubuska Regionalna Organizacja Turystyczna LOTur

ul. Podgórna 7
65-057 Zielona Góra
tel.: +48 607 065 755
e-mail: turystyka@lotur.pl



Wydawca: ZIELONOGÓRSKIE STOWARZYSZENIE WINIARSKIE

65-067 Zielona Góra, ul. Stary Rynek 1

www.winiarze.zgora.pl, e-mail: winiarze@winiarze.zgora.pl

Redakcja: Przemysław Karwowski

Projekt graficzny i skład: Bimex, Zielona Góra

Tekst: członkowie szlaku, Przemysław Karwowski

Zdjęcia: członkowie szlaku, Konrad Czaplirski, Monika Drozdek, Przemysław Karwowski, Bartłomiej Kudowicz

Tłumaczenie: j. niemiecki - Jerzy Bielerzewski, j. angielski

- Janusz Strzelecki



Zapraszamy do odwiedzin!
Wir laden Sie zum Besuch ein!
You are invited to visit us!



Więcej informacji: www.santok.pl



RUBEN HOTEL

Alja Konstytucji 3 Maja 1 A
65-805 Zielona Góra
tel. 068 456 70 70
e-mail: hotel@rubenhotel.pl
www.rubenhotel.pl

Ruben Hotel, jedyny czterogwiazdkowy klimatyzowany obiekt w Zielonej Górze, oferuje Państwu 61 komfortowych pokoi, strefę relaksu (saunę fińską, saunę parową i jacuzzi), Ogród SPA (masaże oraz wszelkie programy pielęgnacyjne). Hotel dysponuje również salami konferencyjnymi z pełnym zapleczem multimedialnym. Istnieje możliwość zorganizowania wieczoru z degustacją wina.

Ruben Hotel is the only four-star fully air-conditioned hotel in Zielona Góra. The hotel offers 61 luxurious rooms, Relaxation Zone (Finnish sauna, steam bath, Jacuzzi) and SPA Garden (massages and SPA treatments). There are also three air-conditioned halls equipped with multi-media, the Internet and darkened windows.

There is also possibility to organize a special Wine Evening - with wine degustation.

Ruben Hotel, das einzige vier- sternige Objekt in Zielona Góra, bietet Ihnen 61 komfortable Zimmer, Relaxzone (finnische Sauna, Dampfsauna, Jacuzzi) und Garten SPA (Massage und verschiedene Pflegeprogramme). Das Hotel stellt auch Konferenzräume mit einer vollständigen multimedialen Ausstattung zur Verfügung.

Es besteht auch die Möglichkeit einen Abend mit Weinprobe zu veranstalten.



Winobranie Dni Zielonej Góry

Zapraszamy Państwa na Zielonogórskie Winobranie
oraz Dni Zielonej Góry.

Wir laden Sie Herzlich zu unserem Weinfest (Weinlese)
und Stadtfest nach Zielona Góra ein.

Welcome to the Wine Festival (Vintage)
and the Days of Zielona Góra.

5-13.09.2009
4-12.09.2010
10-18.09.2011
8-16.09.2012

Więcej informacji / Mehr Infos unter / More Information:

www.zielona-gora.pl
www.winobranie.zgora.pl

Towarzystwo Upiększania Miasta

Jarmark Miodu i Wina



Żary – Żarów – Sorau – Żary

Dolne Łużyce – Dolna Łużyca – Delnja Lužica - Niederlausitz – Basse Lusace – Lower Lusatia

Zapraszamy na Jarmark Miodu i Wina
Herzlich willkommen zum Honig- und Weinmarkt.
You are invited to the Honey and Wine Fair
19-20.09.2009

(Trzeci weekend września / Das 3. Wochenende im
September/ The third whole weekend of September)

Więcej informacji / Mehr Infos unter / More Information:

www.zary.pl
www.jmiw.zary24.pl

Impreza jest dofinansowana przez: Urząd Miejski Żary i Starostwo Powiatowe w Żarach

Wydanie folderu zrealizowano przy pomocy finansowej Województwa
Lubuskiego i Prezydenta Miasta Zielona Góra Janusza Kubickiego

Lubuski Szlak
Wina i Miodu



LUBUSKI SZLAK WINA I MIODU

LEBUSER WEIN- UND HONIGSTRASSE
LUBUSKI TRAIL OF WINE AND HONEY



Szlak pod Patronatem
Marszałka Województwa Lubuskiego

