





www.oberlausitz.com  
 info@oberlausitz.com  
 Fax: (03591) 48 77 48  
 Tel.: (03591) 48 77 0  
 Tschirnmerstraße 14a, 02625 Bautzen  
**Oberlausitz-Niederleschen mbH**  
 Marketing-Gesellschaft  
 www.oberlausitz.com



www.lausitzerseenland.de  
 info@lausitzerseenland.de  
 Fax: (03573) 725 300 9  
 Tel.: (03573) 725 300 0  
 Steinhimm 22, 01968 Sentenbergl  
 Galerie am Schloss  
**Tourismusverband Lausitzer Seenland e.V.**  
 www.niederlausitz.de



www.elbe-elster-land.de  
 info@elbe-elster-land.de  
 Fax: (03562) 692 35 34  
 Tel.: (03562) 692 35 35  
 Frankfurter Straße 2, 03149 Forst (Lausitz)  
**Tourismusverband Niederlausitz e.V.**  
 www.niederlausitz.de



www.spreewald.de  
 info@spreewald.de  
 Fax: (035433) 722 28  
 Tel.: (035433) 722 99  
 02226 Vetschau/Spreewald  
 Markt 20, 04924 Bad Liebenwerda  
**Tourismusverband Elbe-Elster-Land e.V.**  
 www.elbe-elster-land.de



www.cottbus-tourismus.de  
 cottbus-service@cm-t-cottbus.de  
 Fax: (0355) 75 42 55  
 Tel.: (0355) 75 42 0  
 Berliner Platz 6/Stadthalle, 03046 Cottbus  
**Cottbus Service**



www.cottbus-tourismus.de  
 cottbus-service@cm-t-cottbus.de  
 Fax: (0355) 75 42 55  
 Tel.: (0355) 75 42 0  
 Berliner Platz 6/Stadthalle, 03046 Cottbus  
**Cottbus Service**

IHRE ANSPRECHPARTNER FÜR INFORMATIONEN



**Quark mit Lentil**  
 vom Wolfshügel oder vom Graner Weinberg. [www.niederlausitz.de](http://www.niederlausitz.de)  
 Hochzeitsuppe und die Lausitzer Pinze. Krönen Sie Ihr Mahl mit Wein  
 Leberwurst oder Weißfleisch aus Hauschächelweien, Lausitzer Brüh-  
 karteifen, Gubener Hirsekraut, Täubensüppchen oder eine sorbische  
 Tischermilch. Zu den traditionellen Speisen der Region gehören Brüt- und  
 Fetichas in Hornow und leckere Eierlikör von der Straußenfarm in  
 Probieren Sie Ziegenkäse aus Pusatz, Schokolade aus der Conterse  
 Hier erwarten Sie viele regionale Produzenten, Bauernhöfe und Höfäden.  
 www.niederlausitz.de

**Niederlausitz**  
 www.baumkuechen-cottbus.de  
 gleich vor Ort ein frisches, duftendes Stück Baumkuchen schmecken.  
 kuchen. Schauen Sie den Konditoren beim Backen zu und lassen Sie sich  
 Maschinen – entsteht hier noch heute der originale Cottbuser Baum-  
 Holzstamm formte. Im historischen Ambiente – nun mit modernsten  
 auf eine sich drehende Wälze schichtete und die Schichten mit einem  
 wie Markt durch einst in kalter Dezemberhitze über offener Flamme Teig  
 Baumkuchen-Manufaktur in der Cottbuser Altstadt. Dort erfahren Sie,  
 Besondere Köstlichkeit gebacken. Baumkuchen. Besuchen Sie die  
 Seit 1819 wird in Cottbus nach einem aufwendigen Verfahren eine

**Cottbus**  
 Riesen auf den Feldern – die Gurkenflieger. [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)  
 Höfäden Gurken an. Und zur Erntezeit entdecken Sie gar seltsame  
 gibt es amüsante Gurkenweihen und überall bieten Gasthäuser und  
 einer Betriebsbesichtigung bei „Spreewaldbe“ in Lubben. In Lubben  
 gehütete Geheimnisse. Wie die Gurke ins Glas kommt erleben Sie bei  
 können Sie probieren. Die Rezepturen zum Einlegen der Gurken sind gut  
 kreativen anbieten. Aber auch nahe der Häfen in Lubben und Burg  
 So gibt es in Lubben eine Gurkenweie auf der viele Verarbeiter ihre  
 Sie die knackigen grünen an vielen Stationen auf dem Gurkenweg.  
 Spreewälder. Beim Gurken genießen hier besonders gut, kosten können  
 Spree gehört zum Spreewald, wie das Lentil zum Quark, sagen die

**Spree**  
 Riesen auf den Feldern – die Gurkenflieger. [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)  
 Höfäden Gurken an. Und zur Erntezeit entdecken Sie gar seltsame  
 gibt es amüsante Gurkenweihen und überall bieten Gasthäuser und  
 einer Betriebsbesichtigung bei „Spreewaldbe“ in Lubben. In Lubben  
 gehütete Geheimnisse. Wie die Gurke ins Glas kommt erleben Sie bei  
 können Sie probieren. Die Rezepturen zum Einlegen der Gurken sind gut  
 kreativen anbieten. Aber auch nahe der Häfen in Lubben und Burg  
 So gibt es in Lubben eine Gurkenweie auf der viele Verarbeiter ihre  
 Sie die knackigen grünen an vielen Stationen auf dem Gurkenweg.  
 Spreewälder. Beim Gurken genießen hier besonders gut, kosten können  
 Spree gehört zum Spreewald, wie das Lentil zum Quark, sagen die

SO SCHMECKT DIE LAUSITZ!

**Radfahren macht bekanntlich hungrig und so bieten die Touren auch beste Gelegenheit, die Region kulinarisch zu erkunden. Denn jeder Landstrich überrascht und verwöhnt mit seinen eigenen schmackhaften Raffinessen...**

**Elbe-Elster-Land**  
 Heimische Produkte sind das A und O der Küche im Elbe-Elster-Land. Ob Fisch oder Fleisch, Obst oder Gemüse, Eier, Säfte oder Obstbrände – die Zutaten stammen zu über 70 Prozent von regionalen Direktvermarktern. Saisonale Leckerbissen gibt es vor allem in den Niederlausitzer Heidelamm-, Apfel-, Wild- und Karpfenwochen. Kommen Sie z. B. in der Apfelzeit her. Dann schmecken Sie, wie meisterhaft die Genuss-Wirte Wild und Fisch mit Äpfeln verfeinern und leckere Apfelfesserts kreieren. [www.elbe-elster-land.de](http://www.elbe-elster-land.de)

**Lausitzer Seenland**  
 Die Gastwirte an der Niederlausitzer Bergbautour haben sich für ihre Gäste etwas ganz Besonderes einfallen lassen: den „Bergmanns Teller“. Für 10 Euro bieten die teilnehmenden Gasthäuser ein speziell kreiertes Hauptgericht mit einem Getränk (alkoholfrei, 0,3 l) Ihrer Wahl an. Da jeder Gastwirt sein Angebot selbst bestimmt, können auch Vorspeise, Dessert oder ein Bergmannsschnaps zum Menü gehören. Zu jedem „Bergmanns Teller“ erhalten Sie einen Fahrradaufkleber mit dem Tourenlogo. [www.niederlausitzer-bergbautour.de](http://www.niederlausitzer-bergbautour.de)

**Oberlausitz**  
 Für die Lausitzer Teichwirte ist der Herbst die aufregendste Zeit, denn dann wird abgefishet. So laden sie von Ende September bis Anfang November zu den traditionellen Lausitzer Fischwochen ein. Schon früh am Morgen beginnen die Fischzüge. Sie können zudem spannende Teichwanderungen, geführte Exkursionen, Feste und Ausstellungen erleben. In den Gasthäusern stehen dann auch viele leckere Fischgerichte wie Karpfen „blau“, gebacken oder gegrillt sowie Zander, Hecht und Forelle zusätzlich auf der Karte. [www.lausitzer-fischwochen.de](http://www.lausitzer-fischwochen.de)



# RADWANDERN IN DER LAUSITZ



WWW.LAUSITZ.DE