Mühlen-Entdecker-Route

wellbeing tourism

Für neugierige Entdecker rund ums Jahr

Erkunden Sie die Vielfalt der Mühlen in der Vogelparkregion Recknitztal

Genießen Sie regionale Produkte und erkunden Sie die Gegend. Machen Sie eine Pause und probieren Sie die außergewöhnlichen Köstlichkeiten: kaltgepresstes Öl, steingemahlener Senf, schonend gerösteter Kaffee und verschiedene Gourmetsalze.

Mühlen haben eine lange Tradition – auch in Mecklenburg Vorpommern. Tausende von Mühlen prägten einst die Landschaft. Noch heute sind viele der historischen Mühlen geschützt und können besichtigt werden.

Mühlen können viele Formen annehmen. In der Vogelparkregion Recknitztal finden Sie historische Windmühlen ebenso wie außergewöhnliche moderne Mühlen wie die Salzmühle in der Salzmanufaktur M-V, die Ölmühle in Langenhanshagen, die Senfmühle in Schlemmin und die Kaffeemühle in Barth. Hier werden regionale und gesunde Produkte in schonender Verarbeitung und in reiner Qualität hergestellt.

Sie können entweder mit dem Auto fahren oder Ihre Mühlentour mit dem Fahrrad erleben. Genießen Sie unterwegs die schöne Natur und machen Sie an den verschiedenen Stationen eine Pause. Sie bieten Ihnen eine Tasse Kaffee und einen Snack. Nehmen Sie an geführten Touren teil, um mehr über die Geschichte des Handwerks und die Produktion der Familienbetriebe zu erfahren.

1. Station: LandDelikat - Die Kaffeemühle

Geschätzte Aufenthaltsdauer: 1 Stunde
Wohlfühlort: LandDelikat Barth, Nelkenstr. 16
GPS: 54.3549286254688, 12.711568353363953

Die Bio-Rösterei "LandDelikat" hat es sich zur Aufgabe gemacht, gesunde, natürliche und bekömmliche Produkte zu entwickeln. Um ihren Kunden beste Qualität und Transparenz zu garantieren, verwenden sie eigenes Saatgut für den Anbau, ernten und veredeln selbst.

Genießen Sie den Duft von frisch gebrühtem Kaffee in der Bio-Rösterei LandDelikat. Verschiedene Kaffeebohnen bringen unterschiedliche Aromen in Ihre Tasse. Nehmen Sie an einer kurzen Führung durch die Produktion teil und lauschen Sie den Erklärungen der Mitarbeiter über ihre Richtlinien und Partner. Sie erfahren mehr über die Kaffeeröstung und verkosten die besonderen Aromen. Eine lokale Spezialität ist der Getreidekaffee. Michelle und Marcel Rost bauen in der Nähe blaue Lupinen an und bieten dieses fast vergessene traditionelle Produkt an. Der “Blaue Lupini” ist koffeinfrei, vegan und glutenfrei.

Der Laden bietet mehr als nur Kaffee. Andere lokale Produkte, wie handgefertigte Kleidung, Töpferwaren und andere kulinarische Köstlichkeiten stehen zur Auswahl.

2. Station: Ostseemühle – Die Ölmühle

Approximate time required: 1 hour
Wellbeing destination: Ostseemühle Langenhanshagen, Dorfstr. 14
GPS: 54.28034538089234, 12.650735854237865

Genießen Sie leckere regionale Produkte und entspannen Sie sich in einer ruhigen und gemütlichen Atmosphäre. Sie können mehr über gesundes Essen erfahren und einige unserer beliebtesten Kuchenrezepte mit nach Hause nehmen.

In der Ostseemühle wird kaltgepresstes Öl hergestellt. Werfen Sie einen Blick in die Produktion durch das Schaufenster des Ladens. Oder Sie nehmen an einer Führung durch die Produktion teil, um mehr über den Prozess zu erfahren. Nach einem Bummel über den Regionalmarkt mit Produkten der Ostseemühle und anderen regionalen Erzeugnissen können Sie sich in die Leseecke setzen und entspannen. Nehmen Sie eines der Bücher über gesunde Lebensweise und Kochen mit und lassen Sie sich zu kleinen Veränderungen in Ihrem Alltag inspirieren.
Das gemütliche Café bietet hausgemachten Kuchen und frisch gebrühten Kaffee aus der Bio-Rösterei LandDelikat. Im Sommer können Sie auch im schönen Garten entspannen und die Ruhe der ländlichen Idylle genießen.

3. Station: Salzmanufaktur MV

Geschätzte Aufenthaltsdauer: 1 Stunde
Wohlfühlort: Salztürme von Trinwillershagen, Feldstr. 10
GPS: 54.24553578374621, 12.620864498999062

Die Salzmanufaktur MV ist einer der verborgenen Schätze der Region. Im Herzen des kleinen Dorfes Trinwillershagen baute Axel Günther seinen eigenen Salzturm.

Genießen Sie die salzige Luft im Turm der Salzmanufaktur. Die gesundheitsfördernde Wirkung der Sole wird Ihre Lunge und Haut beruhigen. Der Turm in Form eines Salzkristalls besteht aus 32 Tonnen Himalaya-Salzblöcken. Der hauseigene Gradierwerksturm schafft eine besondere Entspannungsatmosphäre, unterstützt durch die beruhigende Musik und die spezielle Beleuchtung.

Der kleine Shop bietet verschiedene Gourmet-Salzprodukte an. Geschmacksrichtungen wie “Recknitztalter Fischsalz” und “Ostseebrise” bringen Sie auf den Geschmack der Region. Sie können an einer Salzverkostung teilnehmen und mehr über die verschiedenen Salzsorten erfahren.

4. Station: Senfmühle Schlemmin

Geschätzte Aufenthaltsdauer: 1 Stunde
Wohlfühlort: Senfmühle Schlemmin, Hauptstr. 12
GPS: 54.224617121536475, 12.678663013245567

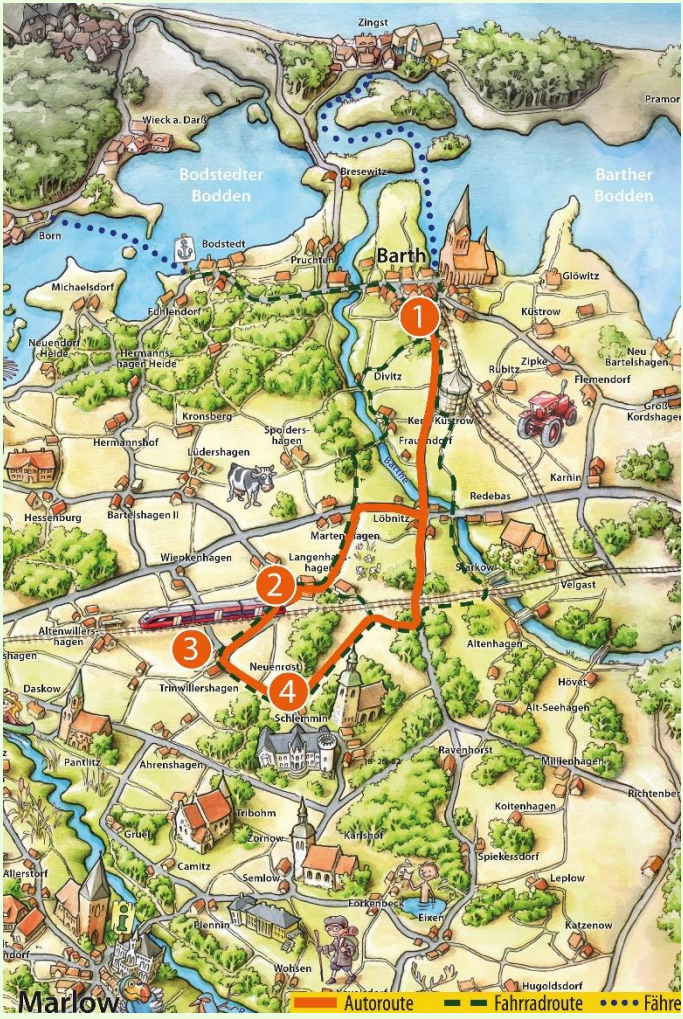
Probieren Sie rund 30 Senfsorten in unserer traditionellen Senfmühle. Wir arbeiten ständig an neuen Geschmacksrichtungen - mit Produkten, die in der Nähe wachsen. Mit viel Kreativität binden wir Früchte und andere Zutaten ein, um ein besonderes Geschmacks-

Mehr als 30 Senfsorten – Ivonne Kostross ist sehr innovativ, was die Kreation neuer Senfsorten angeht. Es gibt mehr fruchtige, scharfe und klassische Senfsorten. Genießen Sie die Vielfalt und probieren Sie alle Sorten im kleinen Hofladen. Werfen Sie direkt vom Laden aus einen Blick in die Produktion durch das große Fenster. Oder Sie nehmen an einer Führung teil, wenn Michael Kostross über das alte Handwerk der Senfherstellung erzählt. Die große steingemahlene Mühle ist das Herzstück der Produktion.

Nachdem Sie mehr über die Traditionen erfahren haben, können Sie im Hinterhof der Mühle eine Pause einlegen. Entspannen Sie sich in einer Hängematte oder in einem der großen Strandkörbe. Sie können Kaffee und Waffeln oder einen herzhaften Snack mit einem kühlen Getränk genießen.

Genießen Sie die friedliche Atmosphäre, während im Hintergrund die Hühner gackern. Danach können Sie einen Spaziergang durch den Park des Schlosses Schlemmin gleich um die Ecke machen.

Wie kommen Sie herum?



Diese Broschüre ist im Rahmen des Projektes SB WELL - Wellbeing Tourism in the South Baltic Region - Guidelines for Good Practices & Promotion entstanden – mit Unterstützung des EU Interreg South Baltic Programme 2014-2020.

Kofinanziert durch die Europäische Union (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung)

European
Regional
Development
Fund

Der Inhalt dieser Broschüre liegt in der alleinigen Verantwortung der Autoren und kann in keiner Weise als Meinung der Europäischen Union, der Verwaltungsbehörde oder des Gemeinsamen Sekretariats des Interreg South Baltic Programme 2014-2020 angesehen werden.

Bildnachweis: Bio-Rösterei LandDelikat, ostsee-kuestenbilder.de, Salzmanufaktur MV, Senfmühle Schlemmin, Manuela Steimle, Tourismusverein Vogelparkregion Recknitztal