



Katalog Przedsiębiorców



Spis treści

- 3 WSTĘP
- 4 BROWAR „EDI”
- 5 Dobre bo z lasu
- 6 EKO Spizarnia
- 7 Hotel Restauracja
Mużakowski
- 8 Kaktusiarnia –
Zdzisław Kondratowicz
- 9 Mr Lodzik –
kawiarnio- lodziarnia
- 10 Pałac Wiechlice
- 11 Syropy ziołowe GT
Genowefa Tejman
- 12 Tempus Polska
- 13 Winnica Cantina

Promocja geoparku UNESCO i Parku Mużakowskiego

Promujemy województwo lubuskie, jako miejsce atrakcyjne turystycznie. Celem projektu jest przedstawienie potencjału turystycznego i gospodarczego Światowego GEOPARKU Łuk Mużakowa oraz Parku Mużakowskiego (Parku Maskau). Kampania promocyjna skierowana jest zarówno do mieszkańców Polski, jak i osób zza granicy.

Poprzez realizację projektu chcemy pokazać, że województwo lubuskie to region warty odwiedzenia, a także przyjazny inwestorom. Pragniemy także zwiększyć rozpoznawalność lubuskich firm na arenie krajowej i międzynarodowej. Jednocześnie promować będziemy ideę ekoturystyki. Przedstawimy województwo lubuskie jako miejsce, w którym łączy się turystyka, innowacja, ekologia i zdrowy tryb życia.

Do celów projektu należy m.in.:

- podniesienie jakości usług turystycznych w regionie z uwzględnieniem Geoparku UNESCO oraz Parku Mużakowskiego
- opracowanie efektownej komunikacji wewnątrz sektora turystycznego, by przyciągnąć jeszcze więcej przyjezdnych zarówno z Polski, jak i zza granicy
- działania projektu skierowane są w głównej mierze do mieszkańców gminy Łęknica, turystów z Polski, rodzin z dziećmi, młodzieży, osób niepełnosprawnych, obcojęzycznych turystów i innych grup, które mogą być zainteresowane wizytą w tutejszym parku krajobrazowym

Cele te osiągniemy między innymi poprzez wielokanałową dystrybucję informacji merytorycznych na temat regionu.

BROWAR „EDI”



BROWAR „EDI” to mała rodzinna firma – działająca od 1998 roku, oferująca piwo niepasteryzowane warzone tradycyjną metodą.

Piwo Wschowskie jasne wpisane jest na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych – posiada znak JAKOŚĆ TRADYCYJA. Piwo wschowskie ciemne zdobyło I miejsce w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Jest też laureatem Godła Złotej Jaskółki, uzyskało Brązowy medal na 40-lecie Chmielaki Krasnystawskie, Perłę na targach Polagra Smaki, Medal MTP 2012, Nagrodę Publiczności na targach PIWOWARIA 2015, Złoty Medal Targów REGIONALIA oraz wiele innych wyróżnień.

Sekretem i podstawową zaletą Wschowskiego Piwa Tradycyjnego jest bardzo staranny dobór składników i tradycyjna receptura. W jego procesie produkcyjnym nie stosujemy żadnych sztucznych stabilizatorów i nie dogazowujemy naszego piwa – ma tyle CO₂ ile sobie samo wytworzyło w czasie fermentacji. Jest to piwo niepasteryzowane bez konserwantów. Tradycyjnie warzone

i leżakowane piwo jasne najlepiej zachowuje swój smak, moc i aromat.

Produkcja w naszym browarze jest bardzo mała, bo wytwarzamy około 300 hl rocznie, ale z przekonaniem można powiedzieć, że tak jak chleb najlepiej smakuje z małej piekarni, tak i piwo z małego browaru.

Warzymy piwo dla smakoszy, dla ludzi, którzy doceniają to, co naturalne i naprawdę dobre.

W ofercie mamy piwa jasne i ciemne oraz piwa smakowe: Malinowe, Wiśniowe, Miodowe, Imbirowe, Migdałowe, Miętowe i Czekoladowe.

BROWAR „EDI”

Edward Wilk
Nowa Wieś 5e
67-400 Wschowa
tel. 65 540 44 08
www.browaredi.pl

Dobre bo z lasu



Projekt „Dobre z Lasu”, realizowany przez Lasy Państwowe, ma na celu promowanie dziczyzny, miodów oraz płodów runa leśnego pochodzących z polskich lasów. Jednym z celów projektu jest umożliwienie dostępu do ekologicznej, naturalnej i zdrowej żywności. Realizacja tego zadania jest możliwa dzięki prowadzonej przez polskich leśników zrównoważonej i wielofunkcyjnej gospodarki leśnej. Pozwala ona na korzystanie z dóbr, które daje las, bez wyrządzania mu szkody i zaburzania naturalnej harmonii.

Powyższe cele mogą być zrealizowane dzięki wprowadzeniu na rynek polski marki „Dobre z Lasu” dającej gwarancję, że żywność, którą mamy w dłoni, jest zdrowa i smaczna.

Marka „Dobre z Lasu” korzysta jedynie z produktów pochodzących z lokalnych źródeł, wspierając przy tym niszowy rynek przetwórstwa leśnych produktów niedrzewnych przy zachowaniu wysokich standardów jakości.

To także symbol gospodarowania zasobami

przyrody w sposób zrównoważony i zgodny z misją Lasów Państwowych oraz oparty na zasadzie równomiernego zaspokajania potrzeb obu współzależnych od siebie stron – lasu i ludzi.

Marka „Dobre z Lasu” to znak towarowy Lasów Państwowych, pełniący funkcję społeczno-promocyjną projektu. Logotyp „Dobre z Lasu” to świadectwo naturalnego pochodzenia surowców i najwyższej jakości produktów.

Dobre bo z lasu

tel. +48 605 384 475

email: info@dobrezlasu.pl

www.dobrezlasu.pl

FB: www.facebook.com/DobrezLasu/

ECO Spiżarnia



ECO Spiżarnia to rodzinne, ekologiczne gospodarstwo. Zajmuje się przerabianiem owoców, ziół i warzyw zgodnie z zasadą „Twoje pożywienie powinno być lekarstwem, a Twoje lekarstwo powinno być pożywieniem”. ECO Spiżarnia suszy owoce i zioła, robi octy, kiszonki, oxymele, naturalne antybiotyki, a także dżemy bez dodatku cukru. Gospodarstwo posiada certyfikat ekologiczny na ponad trzydzieści gatunków ziół, owoców, warzyw i zbóż. Pola ECO Spiżarnia są pod kontrolą ekologiczną prawie od dwudziestu lat.



ECO Spiżarnia

tel. 693 77 11 60

Kaktusiarnia – Zdzisław Kondratowicz



Rodzaj wytwarzanych produktów:

- kaktusy i sukulenty w różnych stadiach rozwoju,
- profesjonalne podłoża do uprawy roślin,
- doniczki do kaktusów,
- zestawy roślin „startery” do kwaciarni wraz z dowozem.

Działalność Kaktusiarni rozpoczęła się w 1984 roku. Od ponad ćwierć wieku uprawiane są tu piękne i wdzięczne rośliny, którymi są kaktusy i inne sukulenty. Kolekcja liczy ponad 500 gatunków oraz odmian i ponad 400 tysięcy sztuk roślin. Kaktusiarnia otwarta jest codziennie w godzinach 8:00 – 20:00, a wstęp do niej jest bezpłatny. W przypadku grup (w tym wycieczek szkolnych) istnieje możliwość prowadzenia lekcji poglądowych.



Kaktusiarnia

Zdzisław Kondratowicz

ul. Rzeźnicka 62,

68-100 Żagań

tel. +48 508 422 253

email: kaktusiarnia@wp.pl

Mr Lodzik – kawiarnio-lodziarnia



Naturalne lody rzemieślnicze.



Mr Lodzik
ul. Odrodzenia,
67-300 Szprotawa

Pałac Wiechlice



Pałac Wiechlice łączy w sobie historyczny urok z nowoczesnym, ekologicznym luksusem, który towarzyszy Gościom podczas wypoczynku, pobytu w SPA & Wellness czy na konferencji. W połączeniu klasycznej elegancji ze współczesnymi udogodnieniami, tradycyjna polska gościnność wyróżnia nas spośród innych obiektów w Polsce. Przepiękna trawa, bujne korony ponad 200-letnich drzew, kolorowe klomby kwiatów oraz unoszący się w powietrzu zapach lawendy – Pałacowy Park to wymarzone miejsce do długich spacerów. Wędrując po nim goście mogą zniknąć w zaciszu hektarowej winnicy z prawie 4000 sadzonek winorośli (Rondo, Regent, Johanner, Cabernet Cortis i Solaris). Całości dopełnia zarybiony staw, po którym możemy popływać kajakiem lub po prostu skorzystać z leżaków na piaszczystej plaży. Dodatkowymi atrakcjami są Golf Driving Range – trening pierwszego uderzenia w golfa, boisko do siatkówki plażowej czy tor łuczniczy. Dla najmłodszych przygotowano plac zabaw, trampoliny czy domek na drzewie.

- 11 apartamentów lux w pałacu,
- 29 pokoi w oficynie,
- restaurację,
- salę balowo – konferencyjną,
- centrum Spa & Wellness,
- kryty basen o pow. 60 m²,
- strefę saun,
- siłownię i salę fitness,
- gabinety masażu i odnowy,
- gabinety kosmetyczne i zabiegowe,
- rowery i sprzęt sportowy,
- lotnisko dla helikopterów i awionetek z 2 pasami,
- nowoczesną stację ładowania samochodów elektrycznych.

Pałac Wiechlice

ul. Wiechlice 45B
67-300 Szprotawa
tel. 68 376 86 10
email: marketing@palacwiechlice.pl
www.palacwiechlice.pl

Syropy ziołowe GT Genowefa Tejman



Pani Genowefa Tejman od 10 lat zajmuje się produkcją syropów i soków o właściwościach leczniczych, a także niestandardowych konfitur sezonowych (pigwa, płatki róży, płatki piwonii). Owoce i zioła zbierane są jedynie z pól i lasów, przez osobę znającą bardzo dobrze wszystkie zakątki Wzgórz Dalkowskich. Firma swoją produkcję opiera na roślinach takich jak: mniszek lekarski, pędy sosny, kwiat i owoc czarnego bzu, nawłóć, skrzyp czy glóg.



Syropy ziołowe Genowefa Tejman

ul. Dalków 20
59-180 Gaworzycze
tel. +48 693 127 092
email: gienia6041957@wp.pl
FB: Syropy Ziołowe GT

Tempus Polska



TEMPUS POLSKA jest doświadczoną, ambitną i dynamicznie rozwijającą się firmą. Specjalizujemy się w wykonywaniu usług kamieniarskich w tym głównie nagrobków granitowych, wykonywanych z kamieni naturalnych z całego świata, według autorskich projektów oraz na indywidualne zamówienie klienta.

To firma produkująca również elementy dla budownictwa tj. parapety, schody, blaty kuchenne i łazienkowe oraz wiele innych wyrobów z kamienia. W Centrum Usług Kamieniarskich każdy Klient znajdzie bardzo szeroki wybór akcesoriów nagrobkowych i cementarnych. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Klientów firma stale poszerza ofertę. Centrum Usług Kamieniarskich nie boi się trudnych zadań.



Tempus Polska

ul. Przemysłowa 1

68-200 Żary

tel. +48 68 375 74 66

+48 608 238 599

email: biuro@tempuspolska.com

Winnica Cantina



Trzy główne obszary działalności Winnicy Cantina:

- degustacje komentowane w winnicy oraz na życzenie u klienta;
- sprzedaż wina regionalnego;
- agroturystyka w Winnicy Cantina.



Winnica Cantina Mariusz Pacholak

ul. Mozów 13
66-100 Sulechów
tel. 691 91 48 49,
69 56 57 069,
530 91 48 49

Promotion of the UNESCO geopark and Muskau Park

We promote Lubuskie Voivodeship as an attractive tourist destination. The aim of the project is to present the tourist and economic potential of the Muskau Arch GEOPARK and Muskau Park (Park Mużakowski). The promotional campaign is addressed to both Polish residents and foreigners.

Through the implementation of the project, we aim to show that the Lubuskie Voivodeship is a region worth visiting and also friendly to investors. We also want to increase the recognition of Lubuskie companies on the national and international market. Another aspect of the campaign is the promotion of ecotourism. We will present the Lubuskie Voivodeship as a place where tourism, innovation, ecology and a healthy lifestyle combine.

The goals of the project include:

- improving the quality of tourist services in the region, including the UNESCO Geopark and Muskau Park
- developing effective communication within the tourism industry to attract even more visitors, both from Poland and abroad
- the activities of the project are addressed mainly to the residents of the Łęknica commune, tourists from Poland, families with children, young people, people with disabilities, foreign tourists and other groups that may be interested in visiting the local landscape park

We will achieve these goals, among others, through the multi-channel distribution of substantive information about the region.

„EDI” BREWERY



BROWAR „EDI” is a small family brewery - operating since 1998, we offer unpasteurized beer brewed by using the traditional method.

Wschowskie light beer is entered on the National List of Traditional Products, it has the QUALITY TRADITION mark. Wschowskie dark beer won the 1st place in the Our Culinary Heritage competition, in addition - Godło Złotej Jaskółki, Bronze Medal at the 40th anniversary of Chmielaki Krasnystawskie, Perła at the Polagra Smaki Fair, MTP Medal 2012, Audience Award at the PIWOWARIA 2015 Fair, Gold Medal of the REGIONALIA Fair, and many other awards.

The secret and the main advantage of Wschowskie Piwo Tradycyjne [Wschowskie Traditional Beer] is a very careful selection of ingredients and a traditional recipe. In the production process of Traditional Wschowskie Light Beer, we do not use any artificial stabilizers, we do not add gas to our beer, it has as much CO₂ as it generated itself during fermentation. It is unpasteurized beer without preservatives. Traditionally

brewed and aged lager beer, best preserves its taste, strength and aroma.

Production in our brewery is very small, about 300 hl per year, but we can confidently say that just as bread from a small bakery tastes best, so does beer from a small brewery.

We brew beer for gourmets, for people who appreciate what is natural and really good.

We offer light and dark beers, as well as flavored beers: Raspberry, Cherry, Honey, Ginger, Almond, Mint and Chocolate.

BROWAR „EDI”

Edward Wilk
Nowa Wieś 5e
67-400 Wschowa
tel. 65 540 44 08
www.browaredi.pl

Dobre bo z lasu



The „Dobre z Lasu” project, implemented by the State Forests, aims to promote venison, honey and undergrowth products from Polish forests. One of the goals of the project is to provide access to organic, natural and healthy food. The implementation of this task is possible thanks to the sustainable and multifunctional forest management conducted by Polish foresters. It allows you to use the goods that the forest gives you without harming it or disturbing its natural harmony.

The above goals can be achieved thanks to the introduction of the „Dobre z Lasu” brand to the Polish market, which guarantees that the food we have in our hands is healthy and tasty.

The „Dobre z Lasu” brand uses only products from local sources, while supporting the niche market of processing forest non-wood products and maintaining high quality standards.

It is also a symbol of sustainable management of natural resources in accordance with the mission of the State Forests and based on the principle

of equal satisfaction of the needs of both interdependent parties - forest and people.

The „Dobre z Lasu” brand is a trademark of the State Forests, which serves as a social and promotional function of the project. The „Dobre z Lasu” logotype is a testimony to the natural origin of raw materials and the highest quality of products.

Dobre bo z lasu

tel. +48 605 384 475

email: info@dobrezlasu.pl

www.dobrezlasu.pl

FB: www.facebook.com/DobrezLasu/

ECO Spizarnia



We are a family, ecological farm. We process fruits, herbs and vegetables according to the principle „Your food should be your medicine and your medicine should be your food”. That is why we dry fruit, herbs, make vinegars, pickles, oxmels, jams without added sugar and natural antibiotics. We have an organic certificate for over thirty species of herbs, fruits, vegetables and cereals. Our fields have been under ecological control for almost twenty years.



ECO Spizarnia

tel. 693 77 11 60

Hotel Restauracja Mużakowski



Hotel Restauracja Mużakowski is a hotel located in Łęknica on the Nysa Łużycka River. The hotel has 35 comfortable rooms of a high standard and a beautiful modern restaurant. We compose dishes with unique flavors for every season and every holiday. Thanks to this, when you come to us, there is always something new to discover. For people who want to organize a unique party, we have two ballrooms, a wedding and banquet hall for up to 200 people and a conference room for up to 50 people. In our hotel there is also a bicycle rental, both for hotel guests and guests from outside.



Hotel Restauracja Mużakowski

ul. 1 Maja 8,
68-208 Łęknica
tel. 518 911 337

Kaktusiarnia – Zdzisław Kondratowicz



Type of manufactured products:

- cacti and succulents in various stages of development
- professional substrates for growing plants
- cactus pots
- sets of plants, „starters” for flower shops with delivery

The operation of the Kaktusiarnia began in 1984. For over a quarter of a century, beautiful and graceful plants have been cultivated, which are cacti and other succulents. The collection has over 500 species and varieties and over 400,000 pieces. The cactus house is open daily from 8 a.m. to 8 p.m., and admission is free. In the case of groups (including school trips), it is possible to conduct demonstration lessons.



Kaktusiarnia

Zdzisław Kondratowicz
ul. Rzeźnicka 62,
68-100 Żagań
tel. +48 508 422 253
email: kaktusiarnia@wp.pl

Mr Lodzik – kawiarnio-lodziarnia



Natural artisan ice cream,



Mr Lodzik
ul. Odrodzenia,
67-300 Szprotawa

Pałac Wiechlice



Wiechlice Palace combines historic charm with modern, ecological luxury that accompanies guests during relaxation, stay in SPA & Wellness or at a conference. Combining classic elegance with contemporary amenities, Traditional Polish hospitality distinguishes us from other facilities in Poland. Beautiful grass, lush crowns of over 200-year-old trees, colorful flower beds and the smell of lavender in the air - the Palace Park is a perfect place for long walks. Wandering around it, guests can disappear into the comfort of a hectare vineyard with almost 4,000 vine seedlings (Rondo, Regent, Johanniter, Cabernet Cortis and Solaris). The whole is complemented by a stocked pond, on which we can go canoeing or simply use the sun loungers on the sandy beach.

Additional attractions are the Golf Driving Range - first golf practice, a beach volleyball court and an archery track. For the youngest there is a playground, trampolines and a tree house

- 11 lux apartments in the Palace
- 29 rooms in the outbuilding
- Restaurant
- Ballroom and conference room
- Spa & Wellness Centre
- Indoor swimming pool with an area of 60m²
- Sauna zone
- Gym and fitness room
- Massage and wellness rooms
- Beauty and treatment rooms
- Bicycles and sports equipment
- Heliport and light aircraft airport with 2 runways
- A modern charging station for electric cars

Pałac Wiechlice

ul. Wiechlice 45B

67-300 Szprotawa

tel. 68 376 86 10

email: marketing@palacwiechlice.pl

www.palacwiechlice.pl

Syropy ziołowe GT Genowefa Tejman



Ms. Genowefa Tejman has been producing syrups and juices with medicinal properties, as well as custom seasonal preserves (quince, rose petals, peony petals) for 10 years. Fruit and herbs are collected only from fields and forests, by a person who knows all corners of Wzgórza Dalkowskie very well. The company bases its production on plants such as: dandelion, pine shoots, elderberry flower and fruit, goldenrod, horsetail and hawthorn.



Syropy ziołowe Genowefa Tejman

ul. Dalków 20
59-180 Gaworzycze
tel. +48 693 127 092
email: gienia6041957@wp.pl
FB: Syropy Ziołowe GT

Tempus Polska



TEMPUS POLSKA is an experienced, ambitious and dynamically developing company. We specialize in stonemasonry services, including mainly granite tombstones, made of natural stones from around the world, according to our designs and on individual customer orders.

We also produce elements for the construction industry, i.e. window sills, stairs, kitchen and bathroom countertops and many other stone products. In our Stone Services Center, each customer will find a very wide selection of tombstone and cemetery accessories. To meet the expectations of our customers, we are constantly expanding our offer. We are a company that is not afraid of difficult tasks.



Tempus Polska

ul. Przemysłowa 1

68-200 Żary

tel. +48 68 375 74 66

+48 608 238 599

email: biuro@tempuspolska.com

Winnica Cantina



The three main areas of activity of the Cantina Vineyard:

- Commented tastings in the vineyard and on request at the client's
- Sale of regional wine
- Agrotourism in Vineyard Cantina



Winnica Cantina Mariusz Pacholak

ul. Mozów 13
66-100 Sulechów
tel. 691 91 48 49,
69 56 57 069,
530 91 48 49

Förderung des UNESCO Geoparks und des Muskauer Parks

We promote Lubuskie Voivodeship as an attractive tourist destination. Wir fördern die Woiwodschaft Lebus, als touristisch attraktiven Ort. Ziel des Projekts ist die Darstellung des touristischen und wirtschaftlichen Potenzials des Welt-GEOPARKS Muskauer Faltenbogen sowie des Muskauer Parks. Die Werbekampagne ist sowohl an die Einwohner Polens als auch an Menschen aus dem Ausland gerichtet.

Durch die Umsetzung des Projekts möchten wir zeigen, dass die Woiwodschaft Lebus eine Region ist, deren Besuch sich lohnt, und die auch offen für Investoren ist. Wir möchten auch den Wiedererkennungswert von Firmen aus Lebus auf nationaler und internationaler Ebene steigern. Gleichzeitig werden wir die Idee des Ökotourismus fördern. Wir stellen die Woiwodschaft Lebus als Ort vor, an dem sich Tourismus, Innovation, Ökologie und ein gesunder Lebensstil zu einem Ganzen zusammenfügen.

Zu den Projektzielen gehören u. a.:

- Steigerung der Qualität der Tourismusdienstleistungen in der Region, unter Berücksichtigung des UNESCO Geoparks sowie des Muskauer Parks
- Bearbeitung einer effektiven Kommunikation innerhalb des Tourismussektors, um mehr Reisende anzulocken, sowohl aus Polen als auch aus dem Ausland
- Die Projektmaßnahmen sind überwiegend an die Einwohner der Gemeinde Łęknica gerichtet, an Touristen aus Polen, Familien mit Kindern, Jugendliche, Personen mit Behinderungen, fremdsprachige Touristen und andere Gruppen, die an einem Besuch im hiesigen Landschaftspark interessiert sein könnten

Diese Ziele werden wir unter anderem durch den Vertrieb von sachlichen Informationen zum Thema der Region über mehrere Kanäle erreichen.

BROWAR „EDI”



BROWAR „EDI“ ist eine kleine Familienbrauerei, seit 1998 tätig. Sie bietet traditionell gebrautes, nicht pasteurisiertes Bier an.

Das helle Wschowskie-Bier ist in die Nationale Liste der traditionellen Produkte eingetragen und trägt das Gütesiegel „JAKOŚĆ TRADYCYJA“ (QUALITÄT UND TRADITION), das dunkle Wschowskie-Bier gewann den 1. Platz im Wettbewerb „Unser kulinarisches Erbe“, außerdem das Goldene Schwalben-Emblem und die Bronzemedaille zum 40. Jahrestag von Krasnystaw Chmielaki, Perle auf der Messe Polagra Smaki, MTP-Medaille 2012, Publikumspreis auf der Messe PIWOWARIA 2015, Goldmedaille der Messe REGIONALIA und viele andere Auszeichnungen.

Das Geheimnis und der Hauptvorteil der traditionellen Biersorten aus Wschowa ist eine sehr sorgfältige Auswahl der Zutaten und ein traditionelles Rezept. Bei der Herstellung des traditionellen hellen Wschowskie-Biers verwenden wir keine künstlichen Stabilisatoren, wir fügen unserem Bier kein Gas hinzu, es enthält genauso viel CO₂, wie es bei

der Gärung selbst entsteht. Es handelt sich um unpasteurisiertes Bier ohne Konservierungsstoffe. Traditionell gebrautes und gereiftes Lagerbier, das seinen Geschmack, seine Stärke und sein Aroma am besten bewahrt. Die Produktion in unserer Brauerei ist sehr klein, etwa 300 hl pro Jahr, aber wir können mit Sicherheit sagen: So wie Brot aus einer kleinen Bäckerei am besten schmeckt, schmeckt auch Bier aus einer kleinen Brauerei am besten. Wir brauen Bier für Genießer, für Menschen, die Wert auf das Natürliche und wirklich Gute legen. Wir bieten helle und dunkle Biere sowie aromatisierte Biere an: Himbeere, Kirsche, Honig, Ingwer, Mandel, Minze und Schokolade.

BROWAR „EDI”

Edward Wilk
Nowa Wieś 5e
67-400 Wschowa
tel. 65 540 44 08
www.browaredi.pl

Dobre bo z lasu



Das von den Staatsforsten durchgeführte Projekt „Dobre z Lasu“ (Gut aus dem Wald) zielt darauf ab, Wild-, Honig- und Unterholzprodukte aus polnischen Wäldern zu fördern. Eines der Ziele des Projekts ist es, den Zugang zu biologischen, natürlichen und gesunden Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Umsetzung dieser Aufgabe ist dank der nachhaltigen und multifunktionalen Waldbewirtschaftung polnischer Förster möglich. Es ermöglicht uns, die Güter, die der Wald bietet, zu nutzen, ohne ihn zu schädigen oder seine natürliche Harmonie zu stören.

Die oben genannten Ziele können durch die Einführung der Marke „Dobre z Lasu“ auf dem polnischen Markt erreicht werden, die garantiert, dass die Lebensmittel, die wir in unseren Händen halten, gesund und schmackhaft sind.

Die Marke „Dobre z Lasu“ verwendet ausschließlich Produkte aus lokalen Quellen und unterstützt gleichzeitig den Nischenmarkt der Verarbeitung von Nischholzprodukten aus der Forstwirtschaft unter Beibehaltung hoher Qualitätsstandards.

Es ist auch ein Symbol für eine nachhaltige Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen im Einklang mit der Mission der Staatsforsten und basierend auf dem Prinzip der gleichberechtigten Befriedigung der Bedürfnisse beider voneinander abhängiger Parteien – Wald und Menschen.

Die Marke „Dobre z Lasu“ ist ein Markenzeichen der Staatsforsten und dient der sozialen und werblichen Funktion des Projekts. Das Logo „Dobre z Lasu“ zeugt von der natürlichen Herkunft der Rohstoffe und der höchsten Qualität der Produkte.

Dobre bo z lasu

tel. +48 605 384 475

email: info@dobrezlasu.pl

www.dobrezlasu.pl

FB: www.facebook.com/DobrezLasu/

ECO Spizarnia



Wir sind ein familiärer, ökologischer Bauernhof. Wir verarbeiten Früchte, Kräuter und Gemüse nach dem Grundsatz „Ihre Nahrung sollte Ihre Medizin sein und Ihre Medizin sollte Ihre Nahrung sein“. Deshalb trocknen wir Obst und Kräuter, stellen Eingemachtes mit Essig, Pickles, Oxymels, Marmeladen ohne Zuckerzusatz und natürliche Antibiotika her. Für über dreißig Kräuter-, Obst-, Gemüse- und Getreidearten verfügen wir über ein Bio-Zertifikat. Unsere Felder stehen seit fast zwanzig Jahren unter ökologischer Kontrolle.



ECO Spizarnia

tel. 693 77 11 60

Hotel Restauracja Mużakowski



Das Hotel Restauracja Mużakowski liegt in Łęknica am Lausitzer Neiße. Das Hotel verfügt über 35 komfortable Zimmer mit hohem Standard und ein schönes modernes Restaurant. Wir komponieren Gerichte mit einzigartigen Aromen für jede Jahreszeit und jeden Feiertag. Dadurch gibt es bei uns immer etwas Neues zu entdecken. Denjenigen, die eine einzigartige Party organisieren möchten, bieten wir zwei Räume, ein Hochzeits- und Bankettsaal für bis zu 200 Personen und ein Konferenzraum für bis zu 50 Personen. In unserem Hotel gibt es auch einen Fahrradverleih, sowohl für Hotelgäste als auch für Gäste von außerhalb.



Hotel Restauracja Mużakowski

ul. 1 Maja 8,
68-208 Łęknica
tel. 518 911 337

Kaktusiarnia – Zdzisław Kondratowicz



Art der hergestellten Produkte:

- kakteen und Sukkulente in verschiedenen Entwicklungsstadien
- professionelle Substrate für den Pflanzenanbau
- kaktustöpfe
- pflanzensets, „Starter“ für Blumenläden mit Lieferung

Kaktusiarnia ist seit dem Jahr 1984 tätig. Seit über einem Vierteljahrhundert werden schöne und anmutige Pflanzen kultiviert, darunter Kakteen und andere Sukkulente. Die Sammlung umfasst über 500 Arten und Sorten und über 400.000 Stücke. Das Kakteenhaus ist täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet, der Eintritt ist frei. Bei Gruppen (auch Klassenfahrten) ist die Durchführung von speziellen Unterrichtsstunden möglich.



Kaktusiarnia

Zdzisław Kondratowicz
ul. Rzeźnicza 62,
68-100 Żagań
tel. +48 508 422 253
email: kaktusiarnia@wp.pl

Mr Lodzik – kawiarnio-lodziarnia



Natürliches handwerkliches Eis.



Mr Lodzik
ul. Odrodzenia,
67-300 Szprotawa

Pałac Wiechlice



Der Palast in Wiechlice verbindet historischen Charme mit modernem, ökologischem Luxus, der die Gäste beim Entspannen, Aufenthalt im SPA & Wellness oder bei einer Konferenz begleitet. Die Kombination klassischer Eleganz, moderner Annehmlichkeiten und traditioneller polnischer Gastfreundschaft zeichnet uns von anderen Einrichtungen in Polen. Wunderschönes Gras, üppige Kronen über 200 Jahre alter Bäume, bunte Blumenbeete und der Duft von Lavendel in der Luft. Der umgebende Park ist ein perfekter Ort für lange Spaziergänge. Bei einem Rundgang können die Gäste in die Privatsphäre eines einen Hektar großen Weinbergs mit fast 4.000 Rebpflanzen (Rondo, Regent, Johanniter, Cabernet Cortis und Solaris) eintauchen. Ergänzt wird das Ganze durch einen Teich mit Fischen, auf dem man Kanu fahren oder einfach die Sonnenliegen am Sandstrand nutzen kann. Weitere Attraktionen sind Golf Driving Range mit Golf-Erstschlagtraining, Beachvolleyballplatz oder Bogenschießbahn. Für Kinder gibt es einen Spielplatz, Trampoline und ein Baumhaus.

- luxusapartments im Palast
- 29 Zimmer im Nebengebäude
- restaurants
- ballsaal und Konferenzraum
- spa- und Wellnesscenter
- hallenbad mit einer Fläche von 60m²
- saunabereich
- fitnessstudio und Fitnessraum
- massage- und Wellnessräume
- schönheits- und Behandlungsräume
- fahrräder und Sportgeräte
- hubschrauberlandeplatz und Flughafen für Kleinflugzeuge mit 2 Start- und Landebahnen
- moderne Ladestation für Elektroautosdów

Pałac Wiechlice

ul. Wiechlice 45B
67-300 Szprotawa
tel. 68 376 86 10
email: marketing@palacwiechlice.pl
www.palacwiechlice.pl

Syropy ziołowe GT Genowefa Tejman



Frau Genowefa Tejman stellt seit 10 Jahren Sirupe und Säfte mit medizinischen Eigenschaften sowie maßgeschneiderte saisonale Konserven (Quitte, Rosenblätter, Pfingstrosenblätter) her. Obst und Kräuter werden nur von einer Person, die alle Ecken von Wzgórze Dalkowskie sehr gut kennt, auf Feldern und Wäldern gesammelt. Das Unternehmen basiert seine Produktion auf Pflanzen wie Löwenzahn, Kiefernspitzen, Holunderblüten und -früchten, Goldrute, Schachtelhalm und Weißdorn.



Syropy ziołowe Genowefa Tejman

ul. Dalków 20
59-180 Gaworzycze
tel. +48 693 127 092
email: gienia6041957@wp.pl
FB: Syropy Ziołowe GT

Tempus Polska



TEMPUS POLSKA ist ein erfahrenes, ehrgeiziges und sich dynamisch entwickelndes Unternehmen. Wir spezialisieren uns auf Steinmetzarbeiten, darunter hauptsächlich Grabsteine aus Granit, hergestellt aus Natursteinen aus der ganzen Welt, nach unseren Entwürfen und auf individuelle Kundenbestellung.

Wir produzieren auch Elemente für die Bauindustrie, also Fensterbänke, Treppen, Küchen- und Badezimmerarbeitsplatten und viele andere Steinprodukte. In unserem Steinmetzdienstleistungszentrum findet jeder Kunde eine sehr große Auswahl an Grabsteinen und Friedhofszubehör. Um den Erwartungen unserer Kunden gerecht zu werden, erweitern wir unser Angebot ständig. Wir sind ein Unternehmen, das keine Angst vor schwierigen Aufgaben hat.



Tempus Polska

ul. Przemysłowa 1
68-200 Żary
tel. +48 68 375 74 66
+48 608 238 599
email: biuro@tempuspolska.com

Winnica Cantina



Die drei Haupttätigkeitsbereiche des Weinbergs Cantina:

- kommentierte Verkostungen im Weinberg und auf Wunsch beim Kunden
- verkauf von regionalem Wein
- agrotourismus in Winnica Cantina



Winnica Cantina Mariusz Pacholak

ul. Mozów 13
66-100 Sulechów
tel. 691 91 48 49,
69 56 57 069,
530 91 48 49

