



Dank unseren Förderern & Kooperationspartnern für die Unterstützung!

Der Seehof Rheinsberg, Hotel & Restaurant | Dr.S.-Allende-Schule Rheinsberg | Annett Welzien & Cathrin Klum | ganzkultur.de | Grünzeug's Rheinsberg | Heimatverein Rheinsberger Seenkette e.V. | Imkerei Schwarmland | IntuEating | Keramikmuseum Rheinsberg | Kurt-Tucholsky-Buchhandlung | Land-schafft-Raum, Stefan Teltzrow | marmelo manufaktur brandenburg | Musikakademie Rheinsberg | NABU Ortsgruppe Rheinsberg | Naturpark Stechlin-RuppinerLand | NEB Niederbarnimer Eisenbahn | Rheinsberger PreussenQuelle | Resort Mark Brandenburg Neuruppin | Restaurant Zum Alten Fritz Rheinsberg | REWOGÉ Rheinsberg | Robert-Bosch-Stiftung Neuland-gewinner Zukunft erfinden vor Ort | Seehotel Rheinsberg | Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg | Schloss Rheinsberg | Wild&Root

GESTALTUNG Katharina Bülow & Veronika Žohová



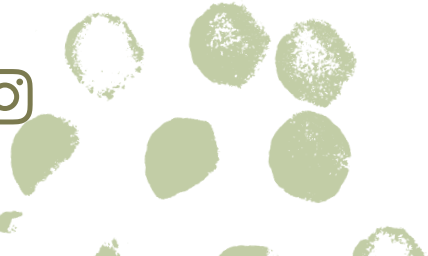
Brandenburg ist Ausflugs- & Rückzugsterrain für Städter, Idealisten und Aussteiger. Sie finden hier Natur, Ruhe, Freiheit. Doch wie lebt es sich in einer Region, die auf Städter und ihre Sehnsüchte hofft? Brandenburg ist erdig, waldig & sandig und von jeher der **Acker der Hauptstadt**.

Feiern Sie mit uns die Bauern, Fischer, Imker, Bäcker und regionalen **Produzenten aus Berlin & Brandenburg**. Wir laden Sie ein zu Vorträgen, Dialogen, Kunst, in offene Gärten und Höfen und zum **Markt der Köstlichkeiten**.

Essen verbindet, bringt uns unseren Wurzeln näher und transportiert Werte. Regionale Lebensmittel sind Teil unserer **Kulturlandschaft**. Unser Festival möchte Klein- und Großstädtern Appetit machen auf eine erlebbare **Symbiose zwischen Stadt und Land**.

„Solanum“ steht für **Acker, Fruchtbarkeit, Brandenburg & Friedrich II**, der auch in Rheinsberg residierte. Er ordnete den Anbau des Erdapfels an, um sein Volk vor Hungersnöten zu bewahren. Als Kulturpflanze beschreibt die Kartoffel (lat.: solanum tuberosum) neben anderen Nachtschattengewächsen die Geschichte einer Region, ihrer Landwirtschaft und Kulinarik.

VERANSTALTER & ORGANISATIONSTEAM
solanum e.v. | Schillerstraße 4 | 16831 Rheinsberg
Katrin Wagner & Cornelia Lambriev-Soost | Linda Lezius
www.solanum-verein.de
T 0163 . 80 28 612 | info@solanum-verein.de



solanum

Das kulinarische Festival im Norden Brandenburgs

25.–27. Mai 2018
in Rheinsberg



Gefördert durch:



Freitag | 25. Mai

18 Uhr | Remise am Schloss

So schmeckt der Acker Berlins – ein interaktives Abendbrot mit geballter Liebe aus Brandenburg Feiern Sie mit uns die Vielfalt unserer Feldfrüchte und die Menschen, die täglich Liebe und Arbeit in Produkte und Handwerk stecken, um uns in Berlin und Brandenburg mit regionalen Ackerschätzen zu versorgen. Wir laden dazu ein, gemeinsam lokale Spezialitäten und Lebensmittel zu entdecken. **Vegetarisches Drei-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, 35 € pro Person** | Reservierungen: Wild&Root | hello@wildandroot.com | www.wildandroot.com

Samstag | 26. Mai

10–18 Uhr | Kirchplatz und Triangel

Solanum Markt ist unser Herzstück am 2. FestivalTag!

Wir laden ein zum Kosten, Kaufen, Verweilen & Plaudern:

Auenhof Pabstthum & Veganes Catering | Alpujarra Olivenöl | Battin e.V. – Saatgutbörse, 180 Bohnensorten | Braunsberger Höfe & Ruppiner Lamm GbR | Belafarm – Spargel aus Beetz | Bienenschwarm AG der Grundschule Rheinsberg | BioHof zum Mühlenberg | Bioland Imkerei Christian Wendt | Café kunstpause | Coffeelnn | DEEKAFFEE Rösterei Erkner | Drei Jahreszeiten, Altglobsow | Essbare Schule Rheinsberg | Georg's Kultur Imkerei Neuruppin | Gerda's cupcake | Grumsiner Brennerei | GutesDrauf | Gutshof Kraatz | Hausbrauerei Storch | Hof Föhrenlicht | Hommous & Khobez traditional lebanese Food | homemade, Karstedtshof | Jackle & Heidi, Eis aus Neubrandenburg | jakob&johanna handmade design | Kay Gericke: alles rund um die Kartoffel | Keimzelle Vichel – Öko Saatgut | Klosterfelder Senfmühle | Mosterei Ketzür | marmelo manufaktur brandenburg | NaturKunstWerk Manuela Röhken | NABU Rheinsberg, Neuruppin & Oberhavel | Ökonauten eG & Wallnussmeisterei Böllersen | Ratskeller Rheinsberg | Rheinsberger Preußen-Quelle | Sensenlehrer Stefan Bauer | Tinas Blumenwelt Rheinsberg | 100 pct. – Reza Zand | Wildwuchs Café, Bistro & Catering

Samstag | 26. Mai

Kirchplatz und Triangel

Kochen unter freiem Himmel! Zuschauen, Mitmachen, Kosten, Schmecken, suchen Sie sich etwas aus! Ein Koch & Genussbotschafter, eine intuitive & wilde Köchin laden Kinder und Gäste des Festivals in das mobile Kochstudio ein. **Eintritt frei!**

10–13.30 Uhr

Kochen mit Kindern Matthias Kleber – Küchenchef im Resort Mark Brandenburg in Neuruppin und Genussbotschafter des Landes Brandenburg kocht mit euch. Lasst euch überraschen von der wunderbaren Welt der Nachtschattengewächse. *Für Kinder ab 9 Jahre geeignet.*

13.30–15.30 Uhr

Intuitives Kochen mit IntuEat Wie können wir unsere Erfahrungen und Erinnerungen nutzen, um einzigartige Gerichte zu kreieren? Eine Reise zu Kreativität und Intuition.

16–18 Uhr

Kreative Gemüsetransformation mit IntuEat Wie viele unterschiedlichen Möglichkeiten gibt es Kartoffeln zuzubereiten? Wir entdecken gemeinsam die Vielfalt der tollen Knolle!

10–18 Uhr

Kulinarische Schatzsuche der Essbaren Schule

Rheinsberg Säen, Ernten, Wachsen lassen – unser gemeinsames Projekt mit der Grundschule Rheinsberg präsentiert Ihnen eine Kulinarische Schatzsuche über den Marktplatz. Finden Sie den Schatz?

10–18 Uhr

AG Bienenschwarm Eine Essbare Schule ohne Bienen? Die AG Bienenschwarm präsentiert sich gemeinsam mit ihrem Imker Marc Marquardt von der Imkerei Schwarmland.

10–18 Uhr

Illustratorin & Live-Zeichnerin Nina Heinke zeichnet

Original-Portraits und Karikaturen

10–18 Uhr

Karnivorenausstellung | Keramikmuseum, Kirchplatz 1

Ich habe dich zum Fressen gern – von Pflanzen, die Insekten lieben

20 Uhr

Konzert | Musikakademie, Schlosstheater Rheinsberg

The Vegetable Orchestra Wien | Was passt musikalisch perfekt zu einem Kulinarischen Festival? Natürlich Musiker die auf Möhren flöten, auf Kürbissen trommeln, mit Auberginen fächern und über Salatköpfe streicheln; kurz das Vegetable Orchestra Wien. | 18 & 9 € | Tickets: musikkultur-rheinsberg.reservix.de

Sonntag | 27. Mai

10 Uhr | Remise am Schloss oder bei schönem Wetter bei marmelo, Mühlenstraße 12

Frühstücksfest – ein interaktives Brandenburger Familien-Frühstück | Ein kunterbuntes Frühlingsbuffet mit Kaffee & Tee veranstaltet von Wild&Root | 15 € & Kinder 7,50 € | Reservierungen: Wild&Root | hello@wildandroot.com

13 Uhr | Schloss Rheinsberg

Führung „Orte des Genusses im Rheinsberger Gartenreich“ | Königliche Küchengärten, selbst angebautes Obst & Gemüse? Gartenleiter Mathias Gebauer führt Sie durch den Schlosspark zu den Orten des Genusses & ihrer Geschichte. Treffpunkt Kasse Museumsshop Schloss Rheinsberg | 6 € | Anmeldung: T 033 931 . 72 60 | Tickets an der MuseumsShop-Kasse

14.30 Uhr | Gärtnerei & Orangerie Schloss Rheinsberg

Frühlingsluft & Kaffeeduft | Wir lassen das Solanum Festival inmitten der alten Gärtnerei des Schlossparks an einer langen Tafel für alle Besucher mit Kaffee, Kuchen & Musik ausklingen. **Eintritt frei!**

14.30 Uhr | Gärtnerei & Orangerie Schloss Rheinsberg

Konzert „Schön ist die Welt“ – ein MitsingKonzert, die schönsten Frühlings- und Sommerlieder vorgetragen von der Sopranistin Verena Rein & im Anschluss singt das Publikum. **Eintritt frei!**

Montag–Sonntag | 21.–27. Mai

solanum-Festival-Menü | 4 Köche | 7 Tage | 4 Orte

Nachtschattengewächse als Menü-Thema?

Lassen Sie sich überraschen von

Daniel Pfeiffer „Der Seehof Rheinsberg“

Seestraße 18, Rheinsberg, T 033 931 . 40 30

Jarno Weidauer Restaurant „Zum Alten Fritz“

Schlossstraße 11, Rheinsberg, T 033 931 . 20 86

Matthias Kleber „Resort Mark Brandenburg“

An der Seepromenade 20, Neuruppin, T 033 91 . 403 50

Hannes Gautzsch „Veggi-Bistro Grünzeug's“

Mühlenstraße 12, Rheinsberg, T 0163 . 871 91 67