



DAS WEISSE GOLD – AUF SCHATZSUCHE IN DER REGION
DER »SÜSSE TAG«
DER ZUCKERTOUR
 JEDES JAHR IM OKTOBER GIBT ES DEN »SÜSSEN TAG« – EINE TRADITION. VIELE TÜREN ÖFFNEN SICH. EIN ERLEBNISTAG.
 Ob geführte Radtour zur Zuckerfabrik Klein Wanzleben oder eine leckere Schnitte mit selbstgemachten Zuckerrübensirup bei den LandFrauen in Ochtmersleben, ob eine Führung durch die Wasserburg in Gommern oder Fahrten mit der Kleinbahn in Magdeburgerforth – der »Süße Tag« hat für Groß und Klein immer viel zu bieten. Und jedes Jahr mit neuem Programm, das im Internet und durch Flyer rechtzeitig bekannt gegeben wird. Die Auswahl an Erlebnismöglichkeiten ist groß. Besuchen Sie uns! Wir freuen uns auf Sie.

WELTKULTUR KULTURWELT SACHSEN-ANHALT
 Nur hier staunen Besucher über mittelalterliche Baukunst entlang der „Straße der Romanik“, lustwandeln durch die idyllischen „Gartenräume-Parkanlagen“, entdecken archäologische Sensationsfunde auf den „Himmelstiegen“, erleben moderne Bauhaus-Architektur und lernen Martin Luther an den Originalschauplätzen der Reformation kennen.

NATURFREIZEIT AKTIVWELT SACHSEN-ANHALT

Die Kultur- und Naturwelten Sachsens-Anhalts entdecken Sie auf www.sachsen-anhalt-tourismus.de

Herausgeber
 Magdeburger Tourismusverband Elbe-Börde-Heide e.V.
 Domplatz 1b, 39104 Magdeburg
 Telefon 03 91.73 87 90 info@elbe-boerde-heide.de
 Telefax 03 91.73 87 99 www.elbe-boerde-heide.de

Bildnachweis
 Archivfotos des Magdeburger Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide e.V., zahlreiche Fotos wurden durch die jeweiligen Partner (u.a. Nordzucker AG, Archiv ramming) freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Station 3 © Magdeburg Marketing, Foto: A. Lander. Station 14 Foto: J. Schmidt
 Stand: 07/2018



»DAS WEISSE GOLD«
AUF SCHATZSUCHE
IN DER REGION

DIE ZUCKER- UND RÜBENROUTE MACHT EINE TRADITION DER MAGDEBURGER BÖRDE TOURISTISCH ERLEBBAR
 Bereits vor 180 Jahren entdeckten kluge Landwirte in der Börde das »Weiße Gold« der Rübe und unternahm erste Versuche der Zuckergewinnung.

- 1 Klein Wanzleben** Zuckerfabrik, KWS SAAT SE, Hotel Casino, Zuckermuseum
- 2 Osterweddingen** Hotel Schwarzer Adler
- 3 Magdeburg** Honigmanufaktur
- 4 Hohenseeden** Bauernscheune
- 5 Magdeburgerforth** Kleinbahn
- 6 Wüstenjerichow** Fischerei
- 7 Loburg** Rittergut von Barby
- 8 Wallwitz** Röhlischer Hof
- 9 Gommern** Wasserburg mit Hotel und Brauerei
- 10 Egelin** Wasserburg mit Bürgerberge und Café
- 11 Hadmersleben** Klostergut und Eisenbahnmuseum
- 12 Oschersleben** Motorsport Arena, Matthias-Claudius-Haus
- 13 Üplingen** Stiftungsgut
- 14 Ummendorf** Börde-Museum
- 15 Wefelingen** Heimat- und Apothekenmuseum
- 16 Bebertal** Hofcafé im VierZeitHof
- 17 Hundisburg** Schloss und Ziegelei
- 18 Haldensleben** Waldhotel »Alte Ziegelei«, Hotel Behrens und historische Altstadt
- 19 Satuelle** Museums-scheune Gut Detzel
- 20 Zielitz** Kalimandscharo
- 21 Groß Santerleben** Hopfen-Infohaus und Magdeburger Pilzmanufaktur
- 22 Ochtmersleben** LandFrauen und Heimatstube
- 23 Niederrnodelen** Holunder-Kontor



15 Heimat-/Apothekenmuseum
Ausstellungen und Burgladen
 Großer Beliebtheit erfreut sich das Heimat- und Apothekenmuseum in Wefelingen. Hier lässt sich das Leben auf dem Land während des 19. und 20. Jahrhunderts wieder entdecken. Der Burgladen bietet regionstypische handwerkliche und künstlerische Kleinigkeiten.

16 Hofcafé im VierZeitHof
Bebertal
 An der »Straße der Romanik« und an dem Aller-Elbe-Radweg liegt mitten in Bebertal der historische Bauernhof aus dem Jahr 1830. Wie bei allen Häusern aus dieser Zeit wurde für den Bau der ortsbübliche rote Bruchsandstein genutzt. Der Hof bietet Übernachtungsmöglichkeiten und einen guten Ausgangspunkt für Wanderer und Fahrradfahrer. Die Umgebung kann durch abwechslungsreiche Waldwege mit Großsteingräbern erkundet werden.

17 Hundisburg
Gartenräume um Nathusius
 Dicht an dicht drängt sich ländliches Idyll zu Füßen von Schloss Hundisburg. Im Mittelalter ein stark befestigter Grenzposten des Erzbistums Magdeburg, wurde die Burg Mitte des 16. Jahrhunderts zum Renaissanceschloss umgebaut. Hundisburg ist das bedeutendste ländliche Barockschloss Sachsen-Anhalts. Neben dem Barockgarten gibt es seit Anfang des 19. Jahrhunderts einen Landschaftspark, angelegt von dem Magdeburger Großkaufmann Johann Gottlob Nathusius. Es ist der drittgrößte Landschaftspark in Sachsen-Anhalt.

18 Haldensleben Altstadt
 Der Reitende Roland ist das Wahrzeichen der Stadt. Unter den Rolanden ist er der Einzige zu Pferde und damit eine Besonderheit. Die historische Altstadt vermittelt mit unterschiedlichen Fachwerkhäusern, z.B. das Kühnsche Haus oder das Tempelhaus, in dem sich früher der Stadthof der Templer befunden hat, ein besonderes Flair. Über das Leben und Wirken der Brüder Grimm in der Biedermeierzeit gibt ein Teilnachlass im Museum Auskunft. Auch das größte Hünengräberfeld der »historischen Quadratmeile« am Stadtrand ist ein lohnendes Ziel.

19 Gut Detzel
Schönste ländliche Romantik
 Genießen Sie Kaffee und Kuchen in der nostalgischen Atmosphäre der Museums-scheune von Gut Detzel. Ab 1567 entstand hier ein Gutsbetrieb und das Haus Detzel war bis 1813 ein Rittergut. Das aus einem Dornröschenschlaf erwachte Gut in indylischer Abgeschlossenheit ist für höchste Ansprüche ausgebaut. Ob Radlerurlaub oder Champagnerträume – im Hotel und Restaurant Behrens erwartet Sie Geborgenheit, eine gute Küche und bester Service. Zur Sonnenseite des Hauses gehören Gartenlokal und Biergarten.

20 Kalimandscharo
Kalimandscharo Bergtour in Zielitz
 Nach dem ca. 5 km langen Aufstieg mit bis zu 16% Steigung ist das Gipfelplateau des über 120 m hohen Kalimandscharo erreicht. Von hier bietet sich ein imposanter Blick auf die umliegenden Ortschaften, auf Europas größtes Wasserstraßenkreuz und auf den größten geschlossenen Lindenwald. Bei klarem Wetter reicht die Sicht sogar bis zum Brocken (Harz). Die Führung dauert 2–3 Stunden und wird von fachkundigen Bergführern durchgeführt. Festes Schuhwerk und eine Sonnenbrille werden empfohlen.



15 Öffnungszeiten Museum und Bergfried:
 April–Oktober jeden 3. So./Monat 14–16 Uhr

16 Öffnungszeiten:
 täglich 14–18 Uhr, Von Ostern bis Oktober an Feiertagen 10–18 Uhr
Angebot: Eis, frisch gebackener Kuchen und Kaffeespezialitäten

17 Ziegelei Hundisburg
Alte Handwerkskunst
 Ein Denkmal mit voll funktionsfähiger Technik: vom Pressen der Ziegel bis zum Brennen der Rohlinge im Zick-Zack-Ofen wird hier das Motto »Ein Denkmal produziert für Denkmale« Wirklichkeit. Hier wird alte Handwerkskunst gepflegt. Eine Keramikwerkstatt bietet Töpferkurse für jedes Alter an. Die alte Feldbahn, die einst Ton von der Grube zum Aufbereitungsgebäude transportierte, befördert heute die Besucher durch das Freigelände.

18 Hotel Behrens
Familär im Jugendstilflair
 Die Jugendstilvilla wurde 1892 erbaut. Die Inhaber haben sie umfassend renoviert und zu einem Hotel für höchste Ansprüche ausgebaut. Ob Radlerurlaub oder Champagnerträume – im Hotel und Restaurant Behrens erwartet Sie Geborgenheit, eine gute Küche und bester Service. Zur Sonnenseite des Hauses gehören Gartenlokal und Biergarten.

19 Hofcafé im VierZeitHof
 39343 Bebertal, Friedensstraße 36
 Tel. 039062. 553636/0157. 78086175 vierzeithof@t-online.de

20 Kalimandscharo
 39343 Haldensleben
 Telefon 03904. 42835
 Fax 03904. 464530
 verwaltung@ziegelei-hundisburg.de
 www.ziegelei-hundisburg.de

16 Öffnungszeiten:
 November bis April Montag bis Freitag 10–16 Uhr und Mai bis Oktober Dienstag bis Freitag 10–16 Uhr und am Sonntag 10–17 Uhr



18 Waldhotel »Alte Ziegelei«
Klausort 1–3, 39340 Haldensleben
 Telefon 03904. 43229
 Fax 03904. 40421
 info@waldhotel-alteziegelei.de
 www.waldhotel-alteziegelei.de

19 Gut Detzel
Schönste ländliche Romantik
 Genießen Sie Kaffee und Kuchen in der nostalgischen Atmosphäre der Museums-scheune von Gut Detzel. Ab 1567 entstand hier ein Gutsbetrieb und das Haus Detzel war bis 1813 ein Rittergut. Das aus einem Dornröschenschlaf erwachte Gut in indylischer Abgeschlossenheit ist für höchste Ansprüche ausgebaut. Ob Radlerurlaub oder Champagnerträume – im Hotel und Restaurant Behrens erwartet Sie Geborgenheit, eine gute Küche und bester Service. Zur Sonnenseite des Hauses gehören Gartenlokal und Biergarten.

20 Kalimandscharo
Kalimandscharo Bergtour in Zielitz
 Nach dem ca. 5 km langen Aufstieg mit bis zu 16% Steigung ist das Gipfelplateau des über 120 m hohen Kalimandscharo erreicht. Von hier bietet sich ein imposanter Blick auf die umliegenden Ortschaften, auf Europas größtes Wasserstraßenkreuz und auf den größten geschlossenen Lindenwald. Bei klarem Wetter reicht die Sicht sogar bis zum Brocken (Harz). Die Führung dauert 2–3 Stunden und wird von fachkundigen Bergführern durchgeführt. Festes Schuhwerk und eine Sonnenbrille werden empfohlen.

21 Hopfenhaus
Rund um den Gerstensaft
 Über 1.200 Jahre reicht die Tradition des Hopfenanbaus in Deutschland zurück. Aus dem Jahr 736 n. Ch. stammt der bisher älteste Nachweis. Die Ausstellung in Groß Santerleben erinnert an den Hopfenanbau, der noch bis zum Jahr 2000 das Bild dieser Gegend prägte. Die Hohe Börde war das nördlichste Anbaugbiet Deutschlands. Je nach Sorte wurden zwischen 3.600 und

18 Hotel Behrens
 Bahnhofstraße 28–30
 39340 Haldensleben
 Telefon 03904. 3421, Fax - 2734
 info@hotel-behrens.de
 www.hotel-behrens.de

19 Gut Detzel
 Museums-scheune Gut Detzel
 Gut Detzel 1
 39345 Satuelle
 Telefon 0170. 2009595

20 Kalimandscharo
 März–Okt. Fr. ab 16 Uhr
 Sa./So./Feiertag ab 12 Uhr
 Nov.–Febr.
 Sa./So./Feiertag ab 14 Uhr



21 Hopfenhaus
Rund um den Gerstensaft
 Über 1.200 Jahre reicht die Tradition des Hopfenanbaus in Deutschland zurück. Aus dem Jahr 736 n. Ch. stammt der bisher älteste Nachweis. Die Ausstellung in Groß Santerleben erinnert an den Hopfenanbau, der noch bis zum Jahr 2000 das Bild dieser Gegend prägte. Die Hohe Börde war das nördlichste Anbaugbiet Deutschlands. Je nach Sorte wurden zwischen 3.600 und

22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.



22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de



22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de

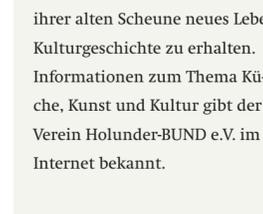


22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de



22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de



22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de



22 LandFrauen
Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten
 Die LandFrauen pflegen das bäuerliche Brauchtum, die Kultur, die Tradition und das Zusammenleben im ländlichen Raum. Immer im Oktober werden die schönsten Rüben gewaschen, geschält, zerkleinert und in einem Waschkessel gekocht. Durch eine alte Presse wird dann die fertig gekochte Rübenmasse gepresst und so der ersehnte Rübensaft entlockt. In einem alten urigen Kupferkessel entsteht aus

23 Märchenhaftes vom Holunder
Edelpilze – alles Bio, alles regional!
 Die Pilzfarm in Groß Santerleben ist einen Besuch wert: Hier wachsen Bio-Speispilze wie Austern, Limonen-, Kräuter- und Kastanien-seitlinge sowie Weiße Buchenpilze und Shiitake Pilze. Der Shiitake ist berühmt für sein intensives Aroma; man isst ihn gebraten oder gedünstet. Der Kräuterseitling besitzt einen auffallend breiten Stil, er ist robust und erinnert in seiner Form an eine Tuba. Sein Geschmack ist mild bis leicht würzig, sein Geruch erinnert an einen Steinpilz. Die Pilzfarm hat täglich geöffnet. Nach dem Motto »Sehen, kaufen, genießen« findet hier täglich Hofverkauf statt.

23 Holunder-Kontor
 Was halten Sie von einem süßen Flirt mit knusprig gebackenen Holler-Küchlein und goldgelbem Holunderblüten-Gelee oder selbst gemachtem Holunder-Likör? Die heimische Küche der Börde kennt unzählige Rezepte aus dem Energiestoff der Zuckerrübe und den Blüten und Beeren des Holunders. Kein Wunder, denn beide Pflanzen wuchsen immer üppig vor der Haustür. Die Mythen und Legenden, die sich um den Holunder ranken, sind so zahlreich wie die Köstlichkeiten, die sich aus den Früchten des einst so beliebten Hausbaums herstellen lassen. Seit 2007 gibt es das erste Holunder-Kontor Deutschlands mit einem Holundergarten und einer Bilderwerkstatt. Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr hauchten ihrer alten Scheune neues Leben ein, um ein Stück regionale Kulturgeschichte zu erhalten. Informationen zum Thema Küche, Kunst und Kultur gibt der Verein Holunder-BUND e.V. im Internet bekannt.

23 Holunder-Kontor
 39167 Niederrnodelen
 August-Bebel-Straße 14
 Telefon 039204. 66258
 info@holli-holler.de
 www.holli-holler.de



MAGDEBURGER TOURISMUSVERBAND ELBE-BÖRDE-HEIDE

SEHEN, SCHMECKEN, ERLEBEN

ZUCKER- UND RÜBENROUTE

DIE SÜSSE TOUR
 RUND UM DIE MAGDEBURGER BÖRDE

www.elbe-boerde-heide.de

MANDELREZEPTE – EINE SÜSSE BÖRDESPEZIALITÄT

FEINSTE HANDGEBRANNTEN MANDELN – MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN VERFEINERT ODER VON EDEM KAKAO UMHÜLLT:

Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelte Albert Taeger aus Niederröhdeleben die Mandelrezepturen und ließ sie sich patentieren. 1910 gründete er die »Spezialfabrik Feinster Mandeln Taeger«. Das Unternehmen belieferte die gesamte Umgebung und den Zuckerwarengroßhandel in Magdeburg. Die Regionalpresse jener Zeit vermeldete: »Taeger-Mandeln sind im ganzen Reichsgebiet bekannt und beliebt«. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Mandel-Patent nach Hamburg verkauft. Aber noch lange erinnerten sich die Dorfbewohner, wie sie als Kinder hin und wieder eine Tüte herrlich duftenden Mandelbruchs geschenkt bekamen.

BONBONS – DIE ZUCKERSÜSSEN STADTZEUGEN

DEUTSCHLANDS ERSTE BONBONMASCHINENFABRIK
STAND IN MAGDEBURG-NEUSTADT

August Martin Heinrich Lichtenberg gründete 1866 die Firma »Heinrich Lichtenberg Magdeburg-Neustadt Bonbon-Maschinen-Fabrik«. Er baute und entwickelte Maschinen und Anlagen für die Süßwarenherstellung. Nach seinem Tod wurde die Firma von seinen Söhnen und Enkeln fortgeführt. Aufgeschrieben wurde die Firmengeschichte von Alexander Lichtenberg. Sie wirft ein Licht auf die Tatsache, wie es Deutschland nach der Kontinentalperre Napoleons verstand, auch ohne Zuckerrohr-Importe Zucker herzustellen. Die Zuckerrübe und Patente wie die von Lichtenberg spielten dabei eine entscheidende Rolle.

HAUPTSTADT DER ZUCKERRÜBE – KLEIN WANZLEBEN



1 KWS SAAT SE – Zuchtstation



1 Zuckerfabrik – Nordzucker



1 Rübenmenü im Casino



1 Wanzleber Pflug

1 KWS SAAT SE

Saatgut für die ganze Welt
Lassen Sie sich auf den Versuchsfeldern der KWS SAAT SE die gezielten Kulturpflanzen und deren Anbauverfahren demonstrieren. Die KWS ist eines der weltweit führenden Unternehmen im Bereich der Pflanzenzüchtung und beschäftigt in der KWS Gruppe weltweit ca. 5.000 Mitarbeiter. Klein Wanzleben ist der Gründungsort der KWS. Nach dem Mauerfall kehrte das Unternehmen an seinen Ursprung zurück. Heute beschäftigt die modern ausgestattete Zuchtstation für Zuckerrüben, Mais und Energiepflanzen 48 Mitarbeiter.

KWS SAAT SE
Zuchtstation Klein Wanzleben
Magdeburger Landstraße 30
39164 Stadt Wanzleben – Börde,
OT Zuckerdorf Klein Wanzleben
Telefon 039209. 668-11
www.kws.de

Führungen sind nach Anmeldung möglich.

1 Nordzucker AG

Modernste Zucker-Technologie
Denken Sie an das chinesische Sprichwort: »Die Hoffnung ist wie der Zucker im Kaffee. Auch wenn sie klein ist, versüßt sie alles.« Klein Wanzleben ist einer der ältesten Standorte für Zuckerverarbeitung in Deutschland. Aus der Blütezeit der Zuckerrübe sind hier heute nur noch wenige Zeugen zu besichtigen. Die letzte und bis dahin älteste der einst 188 Rübenzuckerfabriken in der Börde wurde 1990 stillgelegt. Aber bereits 1994 wurde in Klein Wanzleben eine der modernsten Zuckerfabriken Europas wiedererrichtet. Sie gehört zur Nordzucker AG.

Nordzucker AG
Werk Klein Wanzleben
Magdeburger Landstraße 1-5
39164 Stadt Wanzleben – Börde,
OT Zuckerdorf Klein Wanzleben
Telefon 039209. 45-130
Fax 039209. 45-100
www.nordzucker.de

1 Hotel & Restaurant Casino

Rübenschmups von der Zuckerfee
Lassen Sie sich im Hotel und Restaurant Casino mit einem Wanzleber Zuckerrübensaftbraten verwöhnen – in familiärer Atmosphäre und ländlichem Flair. Und mit einem echten Klein Wanzleberer Rüben Schnaps kann man sich stärken für die weitere Spurensuche im Ort. Richtig süß wird es in Klein Wanzleben, wenn anlässlich des jährlichen Zuckerfestes am ersten Wochenende im August die Zuckerfee gekürt wird.

Hotel und Restaurant Casino***
Lindenallee 1
39164 Stadt Wanzleben – Börde,
OT Zuckerdorf Klein Wanzleben
Telefon 039209. 8282
Fax 039209. 44087
info@hotel-casino.de
www.hotel-casino.de

Auf »Spurensuche« im ersten Zuckerdorf Deutschlands mit zwei Übernachtungen ab 84,- EUR pro Person im Doppelzimmer

1 Alles über die weiße Rübe

Im Rathaus von Klein Wanzleben
Besuchen Sie eine der jüngsten Attraktionen in der »Hauptstadt des Zuckers«: das 2010 eröffnete Zuckermuseum im Obergeschoss des Rathauses von Klein Wanzleben. Hier können Sie sich mit der 865-jährigen Geschichte von Klein Wanzleben, die eng mit der Zuckerindustrie verknüpft ist, auf einer virtuellen Zeitreise vertraut machen. Die umfassende Ausstellung wurde durch die aktive Mithilfe der KWS SAAT SE und Nordzucker AG möglich.

Zuckermuseum
Alte Hauptstraße 39
39164 Stadt Wanzleben – Börde,
OT Zuckerdorf Klein Wanzleben
Telefon 039209. 699016
info@wanzleben.boerde.de

Öffnungszeiten:
Montag 16–18 Uhr
Dienstag und Donnerstag 16–17 Uhr
und nach Vereinbarung
Führungen auf Anfrage

Die Entwicklung Klein Wanzlebens zum Zuckerdorf Deutschlands begann im Jahre 1838, als 19 Bauern, Handwerker und Gastwirte eine Zuckerfabrik für eine Verarbeitungsleistung von 300 Zentnern Rüben einrichteten. 1847 erwarb der aus dem benachbarten Dreileben zugezogene Landwirt Matthias Christian Rabbethge zehn Anteile der Aktiengesellschaft. Gemeinsam mit dem Landwirt Adolf Giesecke gelang es ihm, seinen Aktienanteil ständig zu vermehren, bis er schließlich 1856 die Zuckerfabrik in ein Familienunternehmen umwandeln konnte und daraus die noch heute bestehende KWS SAAT SE gegründet wurde. 1859 begann in Klein Wanzleben die Zuckerrübenzüchtung. Sie bildete die Grundlage für die einsetzende Weltgeltung der Klein Wanzleberer Zuckerrübensorten in den 80er-Jahren des 19. Jahrhunderts.



2 Landhotel Schwarzer Adler

Schönste ländliche Romantik
Direkt an unserer Zuckerroute empfängt Sie im historischen Bördedorf Osterweddingen das Landhotel Schwarzer Adler: ein bördetypischer Vierseithof mit der seltenen Kombination von Taubenturm und Taubenwand. Das Haus bietet ländliches Flair, modernen Komfort, inhabergeführte Herzlichkeit, eine feine deutsche Küche; im Sommer wird auch im Vierseithof serviert.

Landhotel Schwarzer Adler
Alte Dorfstraße 2
39171 Sülzetal/
Ortsteil Osterweddingen
Telefon 039205. 6520
Fax 039205. 6528
info@hotel-osterweddingen.de
www.hotel-osterweddingen.de

»Auf Zuckertour«
2 Übernachtungen inkl. Frühstück ab 89,- EUR pro Person im Doppelzimmer

3 Made in Magdeburg

Süße Produkte in der Tourist Info
Sie Naschereien für Groß und Klein sowie Limonaden und Liköre: Brause aus der »Brauerei Gommern«, Magdeburger Lindenhonig zum Frühstück oder als originelle Geschenkeidee Magdeburger Schoko-Kugeln sowie hochprozentige Absinth-Spezialitäten des Abthofes in der Tourist Info.
Tourist Information Magdeburg
Breiter Weg 22
39104 Magdeburg
Telefon 0391. 63601-402
info@visitmagdeburg.de
www.visitmagdeburg.de

Mo. bis Sa. 9.30–18 Uhr
So./Feiertage 9.30–15 Uhr



3



4 Bauernscheune

Frischer geht's nicht!
Saftige Schnitzel mit erntefrischem Spargel direkt vom Hof bietet die Hohenseedener Bauernscheune. Der ländliche Bauernmarkt gleich nebenan lädt mit regionalen Produkten zur kleinen Einkaufstour ein: Heidelbeer- und Wildspezialitäten, Erdbeeren u.v.m. Unser Tipp: Jeden 2. Samstag im Monat ist Pferde- und Kleintiermarkt in Hohenseeden. Lohnt sich!

Bauernscheune Hohenseeden
Berliner Chaussee 1
39307 Hohenseeden
Telefon und Fax 039344. 40652

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8–18 Uhr
im Winter 8–17 Uhr
Samstag 9–12 Uhr

5 Historische Schmalspurbahn

Bahnhof Magdeburgerforth
Besuchen Sie den historischen Museumsbahnhof Magdeburgerforth, der zur 1965 stillgelegten, einst 100 km langen Schmalspurbahn gehört. Sie transportierte im 19. Jahrhundert die Zuckerrüben im Kreis Jerichow. Seit 2002 wird dieses technische Denkmal von einem Verein liebevoll betreut und am Leben erhalten. Heute werden regelmäßig fröhliche Fahrten mit einer Diesellok und einem offenen Wagen mit Ausschank von ausgewählten Getränken angeboten.

Traditionsverein Kleinbahn des Kreises Jerichow i. e. V.
Bahnhof Magdeburgerforth
Forststraße 6
39291 Magdeburgerforth
Telefon 039200. 54922
info@kj-1.de www.kj-1.de



5



6 Fischerei Wüstenjerichow

Mit Lokal, Biergarten, Räumerei
Altbürgerliche Fischgerichte bietet das Lokal »Zum Forellenhof« des Fischereibetriebes Uwe Marx in Wüstenjerichow. Bei schönem Wetter auch im Biergarten. Die Teichwirtschaft besteht hier seit 1903. Sehr beliebt sind die Angelangebote und das Fischerfest Anfang September.

Fischereibetrieb Uwe Marx
Dorfstraße 20
39291 Wüstenjerichow
Telefon 039225. 256
Fax 039225. 63 047
www.fischereibetrieb-marx.de

Fischverkauf & Gaststätte:
Mi.–So. 10–19 Uhr
Angeln täglich möglich

7 Loburg/Möckern

Rittergut von Barby – Jahreszeitenrestaurant und Café
Willkommen in einer außergewöhnlichen Kulisse für bodenständige Genüsse. Nach Jahren liebevoller Sanierung empfängt seit 2018 das Erlebnis-Gut im Karls-Gewand seine Gäste: mit Kuchen und Torten aus alten Obstsorten und vergessenen Rezepten und mit saisonalen Spezialitäten, mit einem idyllisch angelegten GutsPark, einem originalen Karls-Shop und mit vielen Abenteuern für kleine Entdecker.

Rittergut von Barby
Münchendorfer 1
39279 Loburg/Möckern
Telefon 039245. 917048
info-loburg@karls.de
www.barbycafe.de

Rittergut von Barby:
täglich 12–18 Uhr
Jahreszeitenrestaurant:
täglich 11–20 Uhr



7



8 Der Röhlsche Hof

Ein Kindertraum wird wahr
Seit über 150 Jahren ist der Röhlsche Hof in Wallwitz in Familienbesitz. Heute ist er als Erlebnisbauernhof ein wahres Paradies für Kinder: mit Projekttagen zu Themen wie »Vom Korn zum Brot« oder »Haustiere auf dem Bauernhof«. Hier kann man sich den ganzen Tag austoben und in den Ferienwochen des Hofes auch prima übernachten. Der Hof bietet ein Heuhaus und viele Spielgeräte. Begeistert sind die Kinder auch von den vielen Tieren auf dem Hof.

Der Röhlsche Hof
Inhaber: Manfred Peters
August-Bebel-Straße 19
39291 Möckern OT Wallwitz
Tel. 039221. 315 Fax 039221. 915003
mobil 0174. 4995359
fraukepeters@arcor.de
www.der-roehlsche-hof.de

9 Wasserburg zu Gommern

Wahrhaft fürstlich seit 1579
Die alte Wasserburg zu Gommern, die erstmals 948 in einer Stiftungsurkunde des Bistums Brandenburg durch Kaiser Otto I. erwähnt wurde, verzaubert heute die Herzen zahlreicher Hotelgäste. Hier fühlen sich Brautpaare, Tagungsgäste und Besucher der vielfältigen Veranstaltungen besonders wohl. Für Radwanderer auf der »Süßen Tour« ist sie ein lohnenswertes Ziel.

Wasserburg zu Gommern
Walther-Rathenau-Straße 9–10
39245 Gommern
Telefon 039200. 7885-0
Fax 039200. 7885-99
info@wasserburg-zu-gommern.de
www.wasserburg-zu-gommern.de



9



10 Wasserburg Egel

Residenz für Ritter, Reformer und Rübenbauer
Die Niederungsburg wurde 1207 erstmalig als Besitz des Klosters Gemrode erwähnt und hat im Verlauf der Jahrhunderte vieles durchgemacht. Im 19. Jahrhundert wurde der Rübenbauer und Zuckerfabrikant Heinrich Honig Pächter der Burg. Seine Zuckerfabriken waren die »Dukatensesel« für so viel »Fürstlichkeit«. Heute ist die Burg Museum, Café, Malschule, Standesamt, Kino und Herberge.

Museum Wasserburg Egel
Wasserburg 6
39435 Egel
Telefon 039268. 32194
www.wasserburg-egel.de
wasserburg@email.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 9–13 Uhr
Sonntag 14–17 Uhr
Führungen nach Voranmeldung auch zu anderen Zeiten.

11 Eisenbahnmuseum

Burgherberge Wasserburg Egel
Telefon 039268. 30861
Burgherberge-egel@freenet.de

Übernachtungen ab 25,- EUR pro Person im Doppelzimmer

Eisenbahnfreunde können jubeln
Auf über 600 m² Ausstellungsfläche präsentiert der Verein der Eisenbahnfreunde Hadmersleben eine wertvolle Sammlung regionaler Eisenbahngeschichte. Im Mittelpunkt der ausgestellten Modellbahnanlagen steht die größte Innengartenbahnanlage Sachsen-Anhalts sowie eine Zuckertütensammlung.

Führungen nach Absprache
unter Telefon 039408. 5232 oder 312



11



12 Motorsport Arena

Rasante Augenblicke erleben
Im Hotel Motorsport Arena verbinden sich in einzigartiger Weise Motorsport und gepflegte Gastlichkeit mit internationalem Flair. Sie möchten mal ganz nah die Welt einer Rennstrecke erleben? Lernen Sie den Motorsport hinter den Kulissen kennen und erleben Sie die Infrastruktur, die hinter internationalen Großveranstaltungen steht.

Hotel Motorsport Arena Oschersleben****
Motorsport Allee 20–22
39387 Oschersleben (Bode)
Telefon 03949. 920920
Fax 03949. 920900
hotel@motorsportarena.com
www.motorsportarena.com

Öffnungszeiten:
Restaurant und Terrasse
zur Rennstrecke
täglich geöffnet
11–22 Uhr

12 Matthias-Claudius-Haus

Eine süße Rübe für alle
Das originelle »Börderübchen« aus Keramik entsteht in der Werkstatt für behinderte Menschen »Matthias-Claudius-Haus« in Oschersleben. Auf Märkten in der Region und in der Touristinformation Oschersleben können Sie das originelle Souvenir käuflich erwerben.

Matthias-Claudius-Haus
Wohn- & Werkstätten
für behinderte Menschen
Am Pfefferbach 18
39387 Oschersleben (Bode)
Telefon 03949. 9456-210
info@claudiushaus.de
www.claudiushaus.de

Öffnungszeiten:
Febr.–Nov. Di.–So. 12–17 Uhr



12



13 Stiftungsgut Üplingen

Moderne Landwirtschaft, Tagungen und Feste
Das Gut ist ein reiner Pflanzenbaubetrieb und betreibt außerdem Züchtungsforschung. In den sanierten Gebäuden aus dem 18. Jahrhundert finden Fachtagungen statt. Der Stiftungssaal lädt zu Feierlichkeiten jeglicher Art ein. Besonders sehenswert sind die Oktogonkirche und der GutsPark.

Stiftungsgut Üplingen GbR
Badelebener Straße 12
39393 Üplingen
Telefon 039404. 50787
Fax 039404. 50999
info@ueplingen.de
www.ueplingen.de

Führungen nach Anmeldung

14 Börde-Museum Burg Ummendorf

Dampfpflüge und andere Schätze
Die Burg, in der sich das Museum befindet, ist eingebettet in eine großzügige Gartenanlage mit über 400 Wild- und Kulturpflanzen. Begeben Sie sich auf eine Zeitreise durch die Geschichte der Magdeburger Börde. Erleben Sie die durch den Zuckerrübenanbau geprägte Wohn- und Arbeitswelt und entdecken Sie die beeindruckende Sammlung mit dem einzigen erhaltenen Dampfpflugsatz der Region.

Börde-Museum Burg Ummendorf
Meyendorffstraße 4
39365 Ummendorf
Telefon 039409. 522
Fax 039409. 93863
www.boerde-museum-burg-ummendorf.de
boerde-museum@boerdekreis.de

Öffnungszeiten:
Febr.–Nov. Di.–So. 12–17 Uhr



14



13 Stiftungsgut Üplingen

Moderne Landwirtschaft, Tagungen und Feste
Das Gut ist ein reiner Pflanzenbaubetrieb und betreibt außerdem Züchtungsforschung. In den sanierten Gebäuden aus dem 18. Jahrhundert finden Fachtagungen statt. Der Stiftungssaal lädt zu Feierlichkeiten jeglicher Art ein. Besonders sehenswert sind die Oktogonkirche und der GutsPark.

Stiftungsgut Üplingen GbR
Badelebener Straße 12
39393 Üplingen
Telefon 039404. 50787
Fax 039404. 50999
info@ueplingen.de
www.ueplingen.de

Führungen nach Anmeldung

14 Börde-Museum Burg Ummendorf

Dampfpflüge und andere Schätze
Die Burg, in der sich das Museum befindet, ist eingebettet in eine großzügige Gartenanlage mit über 400 Wild- und Kulturpflanzen. Begeben Sie sich auf eine Zeitreise durch die Geschichte der Magdeburger Börde. Erleben Sie die durch den Zuckerrübenanbau geprägte Wohn- und Arbeitswelt und entdecken Sie die beeindruckende Sammlung mit dem einzigen erhaltenen Dampfpflugsatz der Region.

Börde-Museum Burg Ummendorf
Meyendorffstraße 4
39365 Ummendorf
Telefon 039409. 522
Fax 039409. 93863
www.boerde-museum-burg-ummendorf.de
boerde-museum@boerdekreis.de

Öffnungszeiten:
Febr.–Nov. Di.–So. 12–17 Uhr



14