

Wie schmeckt die Prignitz?

Besucher der Grünen Woche in Berlin können die Prignitzer Delikatesse Knieperkohl probieren – erstmals gibt es eine vegane Knieperbulette

Im 30-jährigen Krieg war der Knieperkohl oft die letzte Hoffnung vieler hungernder Prignitzer. Heute gilt das deftige Kohlgericht als Prignitzer Nationalspeise. Vom 19. bis 28. Januar können die Besucher der Internationalen Grünen Woche in Berlin direkt am Messestand kosten, wie die beliebte Delikatesse in den unterschiedlichsten Variationen schmeckt. Von traditionell deftig über ländlich experimentell bis hin zur süßen Variante ist der Prignitzer Geschmack erlebbar. Neu in diesem Jahr ist die vegane Variante einer Knieperbulette. Der Tourismusverband Prignitz e.V. präsentiert den Knieperkohl sowie zahlreiche weitere touristische Attraktionen in der Brandenburghalle 21a auf der Grünen Woche.

Der Knieperkohl hat jetzt nicht nur in der Prignitz Hochsaison, sondern auch auf der 83. Internationalen Grünen Woche in Berlin. Die Grüne Woche gilt als weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Damit ist sie Berlins traditionsreichste und besucherstärkste Messe. Der Tourismusverband Prignitz e.V. bietet den erwarteten rund 400.000 Fach- und Privatbesuchern am eigenen Messestand die Möglichkeit, den „Geschmack der Prignitz“ kennenzulernen. „Das Wichtigste an unserem Stand ist der Herd, auf dem die Leckereien unserer Region direkt vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Wir wollen damit zeigen, dass sich ein Urlaub in der Prignitz auch aus kulinarischen Gründen lohnt“, erläutert Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

Das Sauergemüse Knieperkohl, auch bekannt als „Knieper“ oder „Sur’n Hansen“, wird aus verschiedenen Kohlsorten hergestellt. „Knieper entstand im Dreißigjährigen Krieg und gilt heute als Prignitzer Nationalgericht. Durch Plünderungen und Seuchen im Krieg lebte in der Prignitz nur noch ein Bruchteil der ursprünglichen Bevölkerung. Im Winter aßen die Menschen sonst Sauerkraut, doch in dem verwüsteten Landstrich gab es wenig zu essen, Weißkohl war nicht mehr vorhanden. So entschlossen sich die Prignitzer in der Not, blauen Stangenkohl zu säuern“, weiß Laskewitz. Als bessere Zutaten verfügbar waren, ergänzte und verfeinerte man die Rezeptur. Heute besteht Knieperkohl meist aus Weißkohl, Grünkohl und blauem Markstammkohl, der beim Kochen braun wird und deshalb oft auch als Braunkohl bezeichnet wird. Traditionell wird Knieper mit Fleisch wie Eisbein, Kohlwurst oder Kassler sowie Kartoffeln serviert.

Auf der Grünen Woche werden neun Prignitzer Gastronomen im Wechsel täglich Knieper in allen denkbaren Variationen in der Brandenburghalle (Halle 21a) am Prignitzstand (Nummer 154) sowie im Kochstudio von pro agro servieren. „Einen spannenden Kontrast zur traditionellen Zubereitung des Kniepers setzt in diesem Jahr das VITALHOTEL ambiente: Der Küchenchef wird die Gäste mit einer veganen Knieperbulette an Petersilienwurzelpüree verwöhnen, damit wirklich jeder erlebt, wie vielfältig der Knieper zubereitet werden kann.“ Vielfalt beweist auch das Hotel Deutscher Kaiser aus Perleberg, das neben deftigen Knieperknödeln mit einer süßen Variante aufwartet. Zusätzlich zu einem Grünkohlkuchen hat das Hotel ebenfalls Knieperpralinen im Gepäck. „Aber auch Fans der klassischen Variante werden voll auf ihre Kosten kommen“, verspricht Laskewitz. Außer dem typischen Knieperkohl gibt es ebenso regionale und hauseigene Produkte der Gastronomen wie Prignitzer Kartoffelsalat, Braten vom heimischen Wild oder regionalen Honig. Dass die Prignitz nicht nur kulinarisch viel zu bieten hat, beweist unter anderem das Hotel und Brauhaus „Alte Ölmühle“ aus Wittenberge, das während der gesamten Messe mit einem eigenen Stand vertreten ist. Im Hotel wurde erst vor wenigen Wochen der erste Teilbereich des 2.300 Quadratmeter großen Spa- und Wellnessbereichs in der fünften Etage der beiden denkmalgeschützten Speichergebäude der Ölmühle eröffnet – eine absolute Besonderheit, die weit über die Grenzen der Prignitz hinaus ihresgleichen sucht.

Am Prignitztag, dem 24. Januar, organisieren die Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin gemeinsam ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm in der Brandenburghalle. „Der Bürgermeister Dr. Oliver Hermann sowie weitere Vertreter der Stadt Wittenberge werden beispielsweise für den erstmals in der Prignitzer Elbstadt stattfindenden Brandenburg-Tag im August werben. Darüber hinaus stimmt die Stadt Perleberg auf die zahlreichen Jubiläen rund um ihre wohl bekannteste Tochter Lotte Lehmann ein. Anlässlich ihres 130. Geburtstages wird es 2018 zahlreiche klassische Konzerthöhepunkte in der Region

geben“, erläutert der Tourismuschef. Wer bei all den Programmpunkten die Übersicht verliert, kann sich auf der Facebook-Seite des Tourismusverbandes Prignitz e.V. auf dem Laufenden halten. Hier wird es im Anschluss an die Grüne Woche auch ein Gewinnspiel geben, in dem ein Präsentkorb mit allerlei Leckereien wie Knieperkohl und Wildsalami sowie Besonderheiten aus der Region verlost wird, unter anderem eine Moorpackung und Massage im VITALHOTEL ambiente.

Besucher, die auf der Grünen Woche auf den Geschmack gekommen sind, können Knieperkohl im Einmachglas am Messestand inklusive einem Rezeptvorschlag kaufen oder direkt im Anschluss in die Prignitz reisen. Dort gibt es in den nächsten Wochen noch zahlreiche Knieper-Veranstaltungen. Ein besonderer Höhepunkt sind beispielsweise die Knieperfahrten mit dem legendären Pollo. „Pollo ist die liebevolle Bezeichnung der Prignitzer für die ehemalige Ost- und Westprignitzer Kreiskleinbahn. Am 17. und 18. Februar organisiert das Prignitzer Kleinbahnmuseum Lindenberg e.V. Fahrten mit der Pollo-Museumseisenbahn zum Knieperessen“, verrät Laskewitz. Der Abschluss der Knieperkohl-Saison findet am 3. März 2018 im Rahmen des Suren-Hansen-Marktes in Perleberg statt.

Die Internationale Grüne Woche Berlin hat vom 19. bis 28. Januar täglich von 10 bis 18 Uhr, am Freitag, dem 26. Januar sogar bis 20 Uhr geöffnet. Weitere Infos: www.gruenewoche.de, www.kulinarische-prignitz.de sowie www.pollo.de.

Kulinarisches Programm am Messestand des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

An jedem Tag präsentiert ein anderer Prignitzer Gastronom nicht nur Variationen des Knieperkohls, sondern auch die hauseigenen Spezialitäten aus regionalen Produkten am Stand in der Brandenburghalle.

Freitag, 19. Januar:	Hotel Deutscher Kaiser Perleberg (Perleberg) Knieperkohlknödel mit Kasslercreme und gebratenen Kartoffelwürfeln, Grünkohlkuchen mit Ingwer-Brombeerglace, Knieperpraline
Samstag, 20. Januar:	Hirschhof Hildebrandt (Freyenstein) Knieperkohl klassisch mit Braten (Hirsch oder Hochlandrind)
Sonntag, 21. Januar:	Gasthaus und Hotel Zum Torwächter (Pritzwalk) Knieperkohl klassisch mit Neudorfer Kohlwurst (evtl. Knieperkohl Burger)
Montag, 22. Januar:	Vormark KochKultur GmbH (Perleberg) Knieperkohl, Prignitzer Kartoffelsalat und Prignitzer Lose Wurst
Dienstag, 23. Januar:	Landidyll Hotel „Alter Hof am Elbdeich“ (Unbesandten) Knieperkohl klassisch dazu Bauch vom Benthiner Landschwein; eine Kniepervariation mit Charolais-Rind und eine rein pflanzliche Variation
Mittwoch, 24. Januar:	Gasthaus und Hotel Zum Torwächter (Pritzwalk) Knieperkohl klassisch mit Neudorfer Kohlwurst (evtl. Knieperkohl-Burger)
Donnerstag, 25. Januar:	VITALHOTEL ambiente (Bad Wilsnack) Vegane Knieperbulette mit Petersilienwurzelpüree
Freitag, 26. Januar:	Hotel Stadt Wittstock (Wittstock/Dosse) Knieper mit Kohlwurst
Samstag, 27. Januar:	Knieperproduzenten Stefan Friedrich und Jeannine Groth Knieperkohl pikant mit Kohlwurst & Brot, Vorstellung des Produktes Knieperkohl
Sonntag, 28. Januar:	Die Feldküche Wittenberge (Wittenberge) Knieperkohl

Weitere Infos: www.dieprignitz.de, www.pollo.de

Pressebilder: <http://www.communication.meeco.net/press/prignitz>

Pressekontakt: Mike Laskewitz (Tourismusverband Prignitz e.V.), Tel.: 03876 / 30 74 19 20
Franziska Märtig (meeco Communication Services, PR), Tel.: 0174 / 96 19 740