

Erfolgreicher Messeauftritt: Prignitz glänzt mit Knieper und touristischen Höhepunkten

Tourismusverband Prignitz zieht positive Zwischenbilanz zur Grünen Woche in Berlin

Halbzeit bei der weltgrößten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau: Der Tourismusverband Prignitz e.V. präsentiert seit Freitag das Nationalgericht der Region, den „Knieperkohl“, sowie zahlreiche weitere touristische Attraktionen mit großem Erfolg auf der Grünen Woche. Am Montag ging es sogar prominent zu am Prignitz-Stand in der Brandenburg-Halle 21a. Neben Brandenburgs Ministerpräsident Dr. Dietmar Woidke und dem Prignitzer Landrat Torsten Uhe besuchte auch der Boxer und Brandenburger Bierbotschafter Axel Schulz den Messestand der Prignitz. Am Prignitztag standen heute mit dem Brandenburg-Tag und den Jubiläen rund um Lotte Lehmann die touristischen Jahreshöhepunkte der Region im Fokus. Heute Abend wird das Künstlerdorf Breetz mit dem Sonderpreis im Wettbewerb „Kerniges Dorf“ ausgezeichnet. Bis Sonntag wird der Prignitz-Stand noch zahlreiche Messegäste anlocken und dabei insbesondere mit Kniepervariationen wie beispielsweise der ersten veganen Knieperbulette punkten.

Im 30-jährigen Krieg war der Knieperkohl oft die letzte Hoffnung vieler hungernder Prignitzer. Heute gilt das deftige Kohlgericht aus Weißkohl, Grünkohl und blauem Markstammkohl, der beim Kochen braun wird und deshalb oft auch als Braunkohl bezeichnet wird, als Prignitzer Nationalspeise. Der traditionell sauer eingelegte Knieper, der zu Kartoffeln und fettem Fleisch wie Eisbein, Kohlwurst oder Kassler gereicht wird, erobert mittlerweile zunehmend auch die moderne Küche. Auf der Grünen Woche in Berlin beweisen seit Freitag neun täglich wechselnde Prignitzer Gastronomen am Prignitzstand, welche köstliche Knieper-Varianten möglich sind. „Wir spüren hier auf der weltgrößten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau deutlich, dass Knieperkohl bereits weit über die Grenzen der Prignitz hinaus bekannt ist und auch in modernen Variationen immer beliebter wird“, so Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e.V. Das Knieperbrot mit lila Kartoffelpüree in Kasslercreme mit einer Knieperhaube vom Hotel Deutscher Kaiser aus Perleberg und der eigens kreierte Knieperkohlburger des Gasthauses Zum Torwächter aus Pritzwalk kamen bisher sehr gut bei den Messebesuchern an. „Einen weiteren kulinarischen Höhepunkt wird das VITALHOTEL ambiente morgen bei uns am Stand mit einer veganen Knieperbulette an Petersilienwurzelpüree setzen“, so Mike Laskewitz zur Halbzeit der bedeutenden Messe. Die vielfältigen Knieperangebote ließ sich auch die Prominenz nicht entgehen, und so waren auf dem Brandenburg-Tag am Montag neben Ministerpräsident Dr. Dietmar Woidke auch Landrat Torsten Uhe und der Brandenburger Bierbotschafter und Boxer Axel Schulz am Prignitz-Stand. Nach einer Kostprobe vom Knieperkohl und Prignitzer Kartoffelsalat von der Vormark Kochkultur GmbH gab es noch ein zünftiges Bier am Stand der Alten Ölmühle. Als Kostprobe wurde das eigens zum Landesfest BRANDENBURG-Tag gebraute Festbier aus der hauseigenen Brauerei gereicht.

Der Tourismusverband Prignitz e.V. punktet jedoch nicht nur mit Knieperkohl und regionalen Köstlichkeiten, sondern auch mit zahlreichen touristischen Attraktionen. So standen beim Prignitztag in der Brandenburg-Halle heute die Veranstaltungshöhepunkte der Region im Fokus des Bühnenprogramms. Bürgermeister Dr. Oliver Hermann sowie weitere Vertreter der Stadt Wittenberge stimmten auf den erstmals in der Prignitzer Elbstadt stattfindenden BRANDENBURG-Tag am 25. und 26. August ein. Annet Jura, Bürgermeisterin der Stadt Perleberg, Angelo Raciti, künstlerischer Leiter der Lotte Lehmann Akademie und Woche, Sopranistin und Absolventin der Lotte Lehmann Akademie Mirjam Miesterfeld sowie das Perleberger Maskottchen Roland machten auf die wohl bekannteste Tochter der Stadt Lotte Lehmann und das 10. Jubiläum der Lotte Lehmann Akademie aufmerksam. „Anlässlich ihres 130. Geburtstages wird es im Juli und August zahlreiche klassische Konzerthöhepunkte in der Region geben. Ein Muss also für alle Kulturfans“, erläutert der Tourismuschef.

Ein besonderer Höhepunkt der Messe steht heute Abend an: Das Prignitzer Künstlerdorf Breetz wird mit dem Sonderpreis im Wettbewerb „Kerniges Dorf“ ausgezeichnet! 147 Dörfer haben an dem deutschlandweiten Wettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft teilgenommen. Mit der Auszeichnung steht Breetz für eine „beispielhafte Umsetzung von Maßnahmen zur

Entwicklung der Ortskerne und für den gezielten Umgang mit Leerstand“, wie es beim Bundesministerium heißt. Die Fachjury ehrt Breetz mit dem Sonderpreis in der Kategorie „Klein und kernig“ „für die Wiederbelebung eines kleinen Dorfes, dem der komplette Leerstand drohte“. In den 1990er-Jahren war der Fortbestand des ehemaligen Bauerndorfes durch Wegzug bedroht. Der Wandel gelang mit dem Zuzug des Künstlerehepaars Brigitte und Horst Oppenhäuser. Mit ihrem „KulturHof Breetz“ betreiben Oppenhäusers eines der wenigen Fünf-Sterne-Ferienhäuser der Prignitz. Ihr Angebot „Himmlische Ferien in historischen Häusern“ wurde sogar mit dem begehrten Landestourismuspreis Brandenburg ausgezeichnet. Eine Galerie hat ihren Platz in einer sanierten ehemaligen Scheune gefunden. Dort – wie im ganzen Dorf – sind Kunstobjekte erlebbar. Hier und in der naheliegenden Landschaft des Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe-Brandenburg hält der Künstler Horst Oppenhäuser regelmäßig Aquarellmalkurse mit Gästen ab. Das Seminarhaus in einem umgenutzten Stallgebäude wirkt mit seiner bunten Außenfassade selbst wie ein Kunstwerk in der Landschaft und bietet neben Gemeinschaftsräumen auch einen Wellnessbereich. „Familie Oppenhäuser hat es geschafft, nicht nur ein altes Bauerngehöft, sondern ein ganzes Dorf wieder zum Leben zu erwecken, denn um den KulturHof etablierten sich weitere Angebote und fanden Menschen ihr Zuhause in der Prignitz. Schon beim Einfahren in das Dorf merkt der Gast, dass hier etwas anders ist, denn neben restaurierten Fachwerkhäusern begrüßen Kunstobjekte Ankommende. Die Auszeichnung für das Dorf ist also wirklich kein Wunder, sondern eher logische Konsequenz“, schwärmt Mike Laskewitz.

Weitere Programmpunkte des Messeauftritts gibt es brandaktuell auf der Facebook-Seite des Tourismusverbandes. Dort 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.

Die Internationale Grüne Woche Berlin hat noch bis Sonntag, den 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.landesfest.de, www.lottelehmann-perleberg.de.

Weiteres kulinarisches Programm am Messestand des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

An jedem Tag präsentiert ein Prignitzer Gastronom nicht nur Variationen des Knieperkohls, sondern auch die hauseigenen Spezialitäten aus regionalen Produkten am Stand in der Brandenburg-Halle 21a.

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, Wursterzeugnisse aus eigener Herstellung

Weitere Infos: www.dieprignitz.de, www.pollo.de, www.lottelehmann-perleberg.de, www.landesfest.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