

Knieperkohlsaison wird in der Prignitz eingeläutet

Am 10. November wird die Knieperzeit mit einem regionalen Erzeugermarkt in Pritzwalk eröffnet

In den kalten Monaten haben Kohlgerichte wieder Saison. In der Prignitz ist aber Kohl nicht einfach Kohl. Hier kommt ab Mitte November der „Knieperkohl“ auf die Teller. Diese deftige und zugleich gesunde regionale Spezialität hat eine lange Historie und gilt als Prignitzer „Nationalgericht“. Die Saisoneroöffnung findet am Samstag, dem 10. November von 10 bis 17 Uhr mit einem regionalen Bauernmarkt und Familienfest mit vielen Aktionen in der Knieperstadt Pritzwalk statt. Das Fest lädt dazu ein, neben Knieperkohl auch andere Köstlichkeiten der Prignitz zu probieren.

Das Sauergemüse Knieperkohl, auch bekannt als „Knieper“ oder „Sur’n Hansen“, wird aus verschiedenen Kohlsorten hergestellt und meist mit Eisbein, Kassler, Lungenwurst oder Knacker sowie Kartoffeln serviert. „Der Knieperkohl entstand im Dreißigjährigen Krieg. 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, der eigentlich reines Viehfutter ist“, erläutert Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e.V. 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 auch Braunkohl genannt wird. „Der Kohl wird kleingeschnitten und in Wasser aufgekocht, anschließend ausgedrückt, eingesalzen und schichtweise mit Wein- und Kirschblättern in Steintöpfe gepresst und beschwert, so dass die Blätter unter der sich bildenden Flüssigkeit verbleiben und für vier bis zehn Wochen milchsauer vergären“, so der Tourismuschef.

Wer die deftige Prignitzer Spezialität genießen möchte, kann zur offiziellen Knieperkohlsaisoneroöffnung am 10. November von 10 bis 17 Uhr auf der Freifläche vor dem Pritzwalker Kulturhaus und ins Kulturhaus kommen. „Dem Tourismusverein Pritzwalk und Umgebung e.V. ist es in diesem Jahr erneut gelungen, dank der Unterstützung von pro agro, dem Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin, ein großes Familienfest mit vielen Aktivitäten und tollen kulturellen Beiträgen wie Livemusik und Unterhaltung sowie einem regionalen Bauernmarkt zu organisieren“, erläutert Jean Duwe, Fachberater Handel und Gastronomie von der Neudorfer Fleischerei GmbH. Von Glühwein, Kaffee und Kuchen bis hin zu leckeren Knieperkohlgerichten und neuen Knieperspezialitäten finden die Besucher der Saisoneroöffnung eine Vielzahl von regionalen Produkten und Erzeugnissen, die zum Kosten und zum Mitnehmen einladen, darunter geräucherter Fisch, Fleisch, Käse, Obst und Gemüse aus der Region sowie vielfältige Honigerzeugnisse von regionalen Imkern. Heimisches Handwerk und handwerkliches Können präsentieren Stände mit Floristik, Holzschnitzereien, Keramik und Strickwaren.

Die Gäste der Saisoneroöffnung werden in diesem Jahr erstmals durch den neuen Knieperproduzenten und Vermarkter, die Neudorfer Fleischerei GmbH, mit leckeren Knieperkohl-Gerichten versorgt. Doch nicht nur zum offiziellen Saisonauftakt am 10. November gibt es Knieperkohl in der Prignitz. Die Spezialität wird bis zum Abschluss der Knieperkohl-Saison mit dem Sur’n Hansen-Markt in Perleberg am 2. März 2019 auf vielen Speisekarten der Prignitzer Restaurants und Gaststätten serviert. Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vom 18. bis zum 27. Januar 2019 wird der Knieperkohl besonders vielfältig präsentiert. Von traditionell deftig über ländlich experimentell bis hin zu süßen Varianten setzen die Prignitzer Gastronomen dem Kohlgericht dabei keine Grenzen. Wer den Knieper lieber in den eigenen vier Wänden genießen möchte, kann den Knieperkohl zur Saisoneroöffnung auch im Glas kaufen sowie künftig auch in den Filialen der Neudorfer Fleischerei in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sowie in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften.

Weitere Infos: www.dieprignitz.de, www.pritzwalk.de, www.dieneudorfer.de

Pressebilder: <https://communication.meeco.net/press/prignitz>

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