



Pressemitteilung, 09. Januar 2019

Landgenuss aus der Prignitz

Besucher der Grünen Woche in Berlin können regionale Spezialitäten und die Prignitzer Delikatesse Knieperkohl probieren

Die Internationale Grüne Woche gilt als weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau und ist Berlins traditionsreichste und besucherstärkste Messe. Am Gemeinschaftsmessestandes des Tourismusverband Prignitz e.V. mit dem Landkreis Ostprignitz-Ruppin sowie der Landesgartenschau Wittstock/Dosse und dem Projekt fontane 200 anlässlich des 200. Geburtstag von Theodor Fontane können die rund 400.000 erwarteten Fach- und Privatbesucher den „Geschmack der Prignitz“ kennenlernen.

Vom 18. bis zum 27. Januar können Besucher der Internationalen Grünen Woche in Berlin in der Brandenburg Halle 21a am Messestand 171 kosten, wie regionale Spezialitäten der Prignitz schmecken. „Auch in diesem Jahr ist das Wichtigste an unserem Stand wieder 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 die Prignitz auch aus kulinarischen Gründen lohnt. Dabei steht in diesem Jahr nicht nur das Prignitzer Nationalgericht, der Knieperkohl, im Mittelpunkt, sondern auch viele regionale Spezialitäten und die Kreationen sowie Angebote der Gastronomen“, 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. Durch Plünderungen und Seuchen 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 wieder 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 Prignitzer Gastronomen im täglichen Wechsel regionale Spezialitäten in allen denkbaren Variationen von traditionell deftig über ländlich experimentell bis hin zu süßen Kreationen und an einigen Tagen auch den Knieper präsentieren. „Einen spannenden Kontrast zur traditionellen Zubereitung des Kniepers setzt in diesem Jahr das VITALHOTEL ambiente: Der Küchenchef wird die Gäste mit einer mit Käse gefüllten Kartoffel-Knieperkohl-Rösti mit Dip verwöhnen.“ Vielfalt beweist auch das Hotel Alter Hof am Elbdeich aus Unbesandten direkt an der Elbe, das mit ayurvedischer Küche aufwartet und den Knieperkohl sowohl klassisch als auch in einer veganen Variante anbietet. Zusätzlich hat das Hotel Rote Bete mit Variationen von Steckrübe und Gnocchi sowie Charolais-Rind, Glücksschmalz, Möhrenkuchen mit Orangenfrischkäse, Ayurveda-Gewürze und Kräuter im Gepäck. Darüber hinaus gibt es ebenso regionale und hauseigene Produkte der Gastronomen wie Prignitzer Kartoffelsuppe, Rührstädter Wurst, Wurst vom heimischen Wild oder regionalen Honig.

Am Prignitztag, dem 24. Januar organisieren die Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin gemeinsam ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm in der Brandenburg Halle. Die Landräte der Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin, Torsten Uhe und Ralf Reinhardt, sowie weitere Vertreter aus Politik und Gesellschaft werden unter anderem für das Wittstocker Land in der Prignitz und die Landesgartenschau 2019 sowie das 20-jährige Jubiläum der Elblandfestspiele Wittenberge unter dem Motto „Eine italienische Nacht an der Elbe“ werben. Darüber hinaus stimmt die Rolandstadt Perleberg auf das Rolandfest „Feuer und Flamme“ ein. Wer bei all den Programmpunkten die Übersicht verliert, kann sich auf der Facebook-Seite des Tourismusverbandes Prignitz e.V. auf dem Laufenden halten. Besucher, die auf der Grünen Woche auf den Geschmack gekommen sind, können Knieperkohl im Einmachglas inklusive einem Rezeptvorschlag sowie



Pressemitteilung, 09. Januar 2019

regionale Produkte der jeweiligen Gastronomen am Messestand kaufen oder direkt im Anschluss in die Prignitz reisen.

Die Internationale Grüne Woche Berlin hat vom 18. bis 27. Januar täglich von 10 bis 18 Uhr, am Freitag, dem 25. Januar sogar bis 20 Uhr geöffnet.

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 Prignitz-Stand in der Brandenburg Halle. Darüber hinaus ist das Hotel & Brauhaus Alte Ölmühle aus Wittenberge über den gesamten Messezeitraum mit einem eigenen Stand vertreten.

Freitag, 18. Januar:	Die Feldküche Wittenberge Suppen- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung, Knieper mit Wildknacker und Bratkartoffeln
Samstag, 19. Januar:	„Landgeschmack“ - Agrargenossenschaft Görke-Schönhagen e.G. (Gumtow OT Görke) Gulasch, Walnussöl, Honig, Wurstprodukte aus eigener Produktion
Sonntag, 20. Januar:	ArtHotel Kiebitzberg® (Havelberg) Wienerwürstchen in Dinkelspirale mit fruchtigem Senfchutney
Montag, 21. Januar:	Historisches Hotel & Restaurant "Deutscher Kaiser" (Perleberg) Prignitzer Kartoffelsuppe, Rühstädter Wurst, Selleriesahne, Pulled-Pork-Burger, Kürbiscreme, Knoblauchcrumbles
Dienstag, 22. Januar:	Landidyll Hotel „Alter Hof am Elbdeich“ (Unbesandten) Knieperkohl klassisch und vegan, Rote Bete mit Variationen von Steckrübe und Gnocchi sowie Charolais-Rind, Glücksschmalz, Möhrenkuchen mit Orangenfrischkäse, Ayurveda-Gewürze und Kräuter
Mittwoch, 23. Januar:	VITALHOTEL ambiente (Bad Wilsnack) Mit Käse gefüllter Kartoffel-Knieperkohl-Rösti mit Dip
Donnerstag, 24. Januar:	„Die Neudorfer“ - Neudorfer Fleischerei GmbH (Pritzwalk) Knieperkohl-Mahlzeiten mit Neudorfer Kohlwurst
Freitag, 25. Januar:	Schönhagener Mühle - fairplants-system GmbH (Pritzwalk) Sauerteigbrot mit verschiedenen Gemüseaufstrichen, Maultaschen gefüllt mit einer Kräutermischung
Samstag, 26. Januar:	Die Feldküche Wittenberge Suppen- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung, Knieper mit Wildknacker und Bratkartoffeln
Sonntag, 27. Januar:	Hirschhof Hildebrandt - Pension-Gaststätte-Landwirtschaft (Freyenstein) Wildlebermus mit Kartoffelstampf und Knieper, Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung: Wildleberwurst, Wildsülze, Wildsalami
Weitere Infos:	www.dieprignitz.de , www.gruenewoche.de , www.kulinarische-prignitz.de
Pressebilder:	http://www.communication.meeco.net/press/prignitz
Pressekontakt:	Mike Laskewitz (Tourismusverband Prignitz e.V.), Tel.: 03876 / 30 74 19 20) Andreas Borowicz (meeco Communication Services, PR), Tel.: 0176 / 61 98 29 42)