

So lecker schmeckt die Prignitz

Besucher der Grünen Woche in Berlin können Knieper und weitere regionale Spezialitäten genießen

Deftiger Knieperkohl, kräftige Wildwurst, intensivfruchtige Streuobstsäfte, feines Kaffeearoma und ein mehrfachprämierter, blumiger Gin aus heimischen Zutaten: Auf der bereits 85. Internationalen Grünen Woche (kurz IGW) vom 17. bis 26. Januar 2020 in Berlin entfaltet die Prignitz die ganze Bandbreite regionaler Aromen und Genüsse. In der Brandenburghalle 21a am Stand 167 präsentiert der Tourismusverband Prignitz e.V. neben der Prignitzer Nationalspeise Knieperkohl auch zahlreiche weitere lokale Spezialitäten und Produkte sowie natürlich auch die touristischen Attraktionen der Region.

Die Internationale Grüne Woche gilt als weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau und ist Berlins traditionsreichste und besucherstärkste Messe. Der Messestand des Tourismusverbandes Prignitz e.V., der sich gemeinschaftlich mit den Landkreisen Prignitz und Ostprignitz-Ruppin präsentiert, können die rund 400.000 erwarteten Fach- und Privatbesucher den „Geschmack der Prignitz“ kennenlernen: „Auch in diesem Jahr ist der Herd, auf dem die Leckereien unserer Region direkt vor den Augen des Publikums zubereitet werden, wichtig. Wir wollen damit zeigen, dass sich ein Urlaub in die Prignitz auch aus kulinarischen Gründen lohnt. Dabei präsentieren wir nicht nur das Prignitzer Nationalgericht und Alleinstellungsmerkmal, unseren berühmten Knieperkohl. Die Prignitz bietet eine Bandbreite an weiteren regionalen Highlights, die zu kulinarischen Genüssen verschiedenster Art einladen und präsentieren diese regionalen Spezialitäten und Kreationen sowie Angebote unserer Gastronomen und Anbieter am Messestand“, erläutert Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

Auf der Grünen Woche werden zehn Prignitzer Gastronomen und regionale Anbieter im täglichen Wechsel regionale Spezialitäten und Produkte und an einigen Tagen auch den berühmten Knieper präsentieren. „Zusätzlich zu regionalen Wildspezialitäten bietet der Hirschhof Hildebrandt am Samstag, dem 18. Januar eine interessante Variante des Nationalgerichts zum Verkosten: ‚Knieper mit Mufflonrippchen‘“, verrät Laskewitz. Darüber hinaus gibt es regionale und hauseigene Produkte der Prignitz wie regionalen Honig und Röstkaffee, Säfte der heimischen Streuobstwiesen sowie die GANS Feinbrand Produkte wie den preisgekrönten GANS Gin, eine Komposition aus zwölf ganz unscheinbaren, heimischen Botanicals. Besucher, die auf der Grünen Woche auf den Geschmack gekommen sind, können Knieperkohl im Einmachglas sowie weitere regionale Produkte der jeweiligen Gastronomen direkt am Messestand kaufen oder im Anschluss an die Messe in die Prignitz reisen.

Am Prignitztag, dem 22. Januar (Mittwoch) organisieren die Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin gemeinsam ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm in der Brandenburghalle. Die Landräte der Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin, Torsten Uhe und Ralf Reinhardt, sowie weitere Vertreter aus Politik und Gesellschaft werden unter anderem für die Städte Wittenberge, Pritzwalk und Perleberg, die Gemeinde Heiligengrabe mit Kloster und Umgebung sowie die Tour de Prignitz werben. In einer Modenschau präsentiert sich Meyenburg mit dem Schloss und dem Modemuseum. Für die musikalische Begleitung sorgt das Dixieland Orchester der Kreismusikschule, das Restaurant Markt 11 aus Wittstock zeigt im Kochstudio von Antenne Brandenburg, wie die Prignitz schmeckt. Aktuelle Infos gibt es auf der Facebook-Seite des Tourismusverbandes Prignitz.

Die Internationale Grüne Woche Berlin hat vom 17. bis 26. Januar täglich von 10 bis 18 Uhr, am Freitag, dem 24. Januar sogar verlängert bis 20 Uhr geöffnet.

Weitere Infos: dieprignitz.de und gruenewoche.de

Pressebilder: https://www.dropbox.com/sh/wy9e3zzkw4ec26e/AAARlj_nqv3XBkn0_CinsoqLa?dl=0

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

Kulinarisches Programm am Messestand des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

An jedem Tag präsentiert ein anderer Prignitzer Gastronom hauseigene 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, 17. Januar:** **Kaffeerösterei Elbe455 GmbH (Bad Wilsnack)**
Vorstellung und Ausschank von regional hergestelltem Röstkaffee unter dem Motto: „Auch zwischen Hamburg und Berlin gibt es tollen Kaffee“
- Samstag, 18. Januar:** **Hirschhof Hildebrandt - Pension-Gaststätte-Landwirtschaft (Freyenstein bei Wittstock)**
Knieper mit Mufflonrippchen, Wildboulette, Knieper der Neudorfer Fleischerei, Kostproben eigener Wurstprodukte wie Wildsülze, Wildleberwurst, Wildsalami und Wildzunge im Aspik
- Sonntag, 19. Januar:** **Elbland Mosterei Wittenberge**
Säfte aus Streuobst der Region der Elbland Mosterei, Honig & Met der Honigwerkstatt Elbtalaue
- Montag, 20. Januar:** **GANS Feinbrand Manufaktur GmbH (Groß Pankow OT Klein Gottschow)**
Verkostung von GANS Feinbrand Produkten aus eigener Herstellung
- Dienstag, 21. Januar:** **„Die Neudorfer“ - Neudorfer Fleischerei GmbH (Pritzwalk)**
Prignitzer Knieperkohl – klassisch mit Kohlwurst; Knieperkohl-Burger – lieblich & pikant
- Mittwoch, 22. Januar:** **Markt 11 Wittstock**
Kartoffel-Getreide-Bratlinge mit Duroc-Schinken und Kartoffelschaum mit Zutaten von regionalen Partnern: die Kartoffeln kommen aus Wulfersdorf und der Schinken vom Landgeschmack Görike.
- Donnerstag, 23. Januar:** **VITALHOTEL ambiente (Bad Wilsnack)**
Kniepergericht
- Freitag, 24. Januar:** **Schönhagener Mühle - fairplants-system GmbH (Pritzwalk)**
Bio-Landwein und Fingerfood mit Produkten der eigenen Produzenten (Fleisch, Honig, Bäckerei, Gemüse)
- Samstag, 25. Januar:** **Die Feldküche Wittenberge**
Wurstware aus eigener Herstellung und Knieper
- Sonntag, 26. Januar:** **Dahses Gasthaus und der Kuhstall (Karstädt OT Glövizin)**
Knieper deftig