



14. Januar 2021

Der neue Einkaufswegweiser Prignitz-Ruppin 2022 ist da *11 neue Partner sind für die Prignitz hinzugekommen*

Durch die Zusammenarbeit des Tourismusverbandes Prignitz e.V. und der Regionalinitiative Prignitz-Ruppin e.V. erscheint der Einkaufswegweiser Prignitz-Ruppin in der 3. Auflage und kann elf neue Partner verzeichnen.

In dem Einkaufswegweiser sind Hofläden und regionale Erzeuger aus der gesamten Region vereint, um sie auch kulinarisch für die Einheimischen und den Tourismus zu präsentieren. Die einzelnen Anlaufstellen für regionale Produkte werden hier übersichtlich und mit kurzen und prägnanten Texten vorgestellt, so dass der interessierte Leser eine genaue Vorstellung des Anbieters und seiner Produkte erhält. Ebenfalls sind in dem Einkaufswegweiser die regionalen Wochenmärkte mit Öffnungszeiten und Adressen zu finden. Übersichtlich werden alle benannten Anlaufstellen in einer Übersichtskarte zum Ausklappen präsentiert. Die Informationen sind auch online abrufbar auf www.dieprignitz.de/regional.

Zu den neuen Partnern in Perleberg gehören das Raffinarium, Natur-Ja und Perleberger Senf, Blumen Römer in Pritzwalk, das Vitalhotel ambiente in Bad Wilsnack, die Montessori-Farm in Klein Lüben, der Heidelberghof Quirling in Berge, das Seddiner-Ei in Groß-Pankow sowie die Feldküche Wittenberge und die Elblandmosterei mit geplanter Regionalmarkthalle in Wittenberge und das Honigstübchen in Kletzke.

Im „Honigstübchen“ in Kletzke bäckt Marion Brütt täglich außer montags Torten, Kuchen und Kekse. Aus der familieneigenen Imkerei gibt es Honig, Honigwein, -bier und -likör. Eiscreme ist ein Dauerbrenner im Honigstübchen. Des Weiteren sind Kaffeespezialitäten, Frühstück, sowie Suppen, Snacks, Salate und eine Tageskarte in ihrem Angebot zu finden.

Bei „Natur-Ja“ in Perleberg fing alles mit einer kleinen Hofküche an der Elbe an. 2019 wurde dort begonnen frisches Speiseöl zu pressen. Die angebotenen Öle wie zum Beispiel Raps-, Senf-, Leinsamen-, Chili- und Zitronenöl bis hin zu Knoblauchöl werden alle schonend kaltgepresst, um die enthaltenen Vitamine und Nährstoffe zu erhalten. Es werden keine künstlichen Zusätze verwendet und die Öle sind vegan. Die Raps- und Senfsamen kommen direkt aus der Prignitz. Demnächst wird es die Möglichkeit geben, bei der Pressung zusehen zu können und sich das frische Öl direkt abfüllen zu lassen.

Vor den Toren Pritzwalks bewirtschaftet Astrid Römer von „Blumen Römer“ eine Streuobstwiese, die von Schafen beweidet wird. Deren Schafwolle wird als natürlicher Dünger im Gemüsegarten eingesetzt, so dass sich daraus ein natürlicher und biologischer Kreislauf entwickelt. Angepflanzt werden Tomaten, Paprika und Gurken sowie Äpfel, Birnen, Süßkirschen, Pflaumen, Quitten und Aronia wie auch Bio-Obstsäfte und essbare Blüten. Die gesamte Eigenproduktion von Pflanzen Römer ist biozertifiziert. Je nach Saison variiert das Angebot von Obst, Gemüse und Schnittblumen und ist im Ladengeschäft in der Fußgängerzone von Blumen Römer zu erhalten.

Wer auf der Suche nach Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit ist, dem ist der Wegweiser ein gutes Handwerkszeug. In der 90-seitigen Broschüre ist übersichtlich aufgeführt, wo regionale Produkte gekauft und genossen werden können. Der Einkaufswegweiser ist kostenlos erhältlich: In Papierform beim Tourismusverband Prignitz in Perleberg, bei den teilnehmenden Erzeugern und den jeweiligen Touristeninformationen im Landkreis. Darüber hinaus steht er zur Bestellung und als Download unter www.dieprignitz.de zur Verfügung.

Pressekontakt für Rückfragen: Bettina Döring, 03876-30741924, regional@dieprignitz.de