



10. Januar 2023

Die Prignitz präsentiert einen kulinarischen, bunten Blumenstrauß auf der Grünen Woche

Tourismusverband und Partner bereiten die gemeinsame Präsentation vor.

Besucher der Grünen Woche in Berlin können sich vom 20. bis zum 28. Januar ein Bild vom breit gefächerten Spektrum regionaler Produkte aus der Prignitz machen. Nach einer 2-jährigen Pause zeigt der Tourismusverband die kulinarischen Vorzüge der Prignitz. In diesem Jahr präsentieren sich nicht mehr nur ausschließlich Gastronomen, sondern auch Direktvermarkter und regionale Erzeuger. In Kooperation mit der Regionalinitiative Prignitz Ruppín aus dem Landkreis Ostprignitz-Ruppín möchte der Tourismusverband Gäste auf den Geschmack für die Reiseregion bringen.

Seit 2019 haben sich der Tourismusverband und die Regionalinitiative zusammengeschlossen und sich dem Thema „Vermarktung regionaler Produkte“ angenommen. Gemeinsam wurde der beliebte „Einkaufswegweiser“ ins Leben gerufen, der die große Vielfalt an regionalen Produkten aus der Reiseregion vorstellt. Auf der Grünen Woche werden sechs der 34 im Einkaufswegweiser vertretenen Partnern aus dem Landkreis Prignitz ihr regionales Sortiment und somit die kulinarische Seite der Prignitz in der Brandenburg-Halle 21 a am Stand 157 präsentieren. „Es ist dieses Jahr ein anderes, aber dennoch vielversprechendes Konzept. Wir präsentieren einen bunten Blumenstrauß regional-kulinarischer Möglichkeiten“ erläutert Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz. Vertreten wird die Prignitz durch das Seddiner Ei, Gans Gin, die Feldküche Wittenberge, den Koch Robert Opitz, Elbtal Alpaka sowie Deine Feinkost aus Wittenberge.

Die Prignitz hat deutlich mehr zu bieten als den altbekannten Knieperkohl. Wer auf den beliebten Knieperkohl während der Grünen Woche nicht gänzlich verzichten möchte, hat die Möglichkeit, diesen und weitere Gerichte auf der eigenen Standfläche des Elbe Resort Alte Ölmühle aus Wittenberge zu verkosten. „Das Elbe Resort wird die gesamte Messe über mit einem eigenen Gastronomiebereich vertreten sein.“, so Laskewitz.

Am Prignitztag, dem 26. Januar ist eine zusätzliche Präsentation vom Prignitzer-Handwerk zu finden. Perleberg und Wittenberge sind mit dem Schusterhandwerk, der Perleberger Senfproduktion und Industriekultur vertreten. Vor Ort führt der Tourismusverband ein Gewinnspiel durch. Zu gewinnen gibt es eine von der Vormark Kochkultur GmbH gefüllte „Lieblingskiste“ voll regionaler Spezialitäten.

Pressekontakt:

Tourismusverband Prignitz e.V.

Mike Laskewitz

0160/4 78 84 95

Zusammenfassung der Aussteller:

20. bis 22. Januar: „Seddiner-Ei“ - Eier von verschiedenen Hühnerrassen, sowie Nudeln, Eierlikör, Eierbowle, Waffeln

23. Januar (Brandenburg-Tag): „Gans-Gin“ - Gin, Brände, Schokolade

24. Januar: Die Feldküche Wittenberge- Gerichte aus ihren eigenen Spezialitäten

25. Januar: Tourismusverband – Vorstellung der kulinarischen Vielfalt der Prignitz

26. Januar (Prignitztag): Robert Opitz (gelernter Koch aus der Prignitz) kreiert Gerichte aus regionalen Produkten

27. Januar: „Elbtal-Alpaka“ – Vorstellung von Freizeitaktivitäten wie z. B. Alpakawanderungen, Verkauf von Alpakawolle, Socken, Bettwäsche, Bettdecken sowie Seifen

28. Januar: Deine Feinkost - Teegebäck und besondere Nudeln

29. Januar: Tourismusverband – Vorstellung der kulinarischen Vielfalt der Prignitz

Die IGW findet vom 20.01. – 28.01.23 in Berlin statt und ist täglich, in der Zeit von 10-18 Uhr zu besuchen. Sonderzeiten betreffen den 23.01. (10-23 Uhr), den 27.01.23 (10-20 Uhr). Weitere Infos: www.gruenewoche.de