



pro agro
Verband zur Förderung des
ländlichen Raumes in der Region
Brandenburg-Berlin e.V.

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
E-Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Presseinformation

08. November 2017

Die Prignitz feiert ihre Spezialität – Die Knieperzeit beginnt

***Pritzwalk* – Am 11. November 2017 beginnt die diesjährige Knieperkohlsaison, die ihren Abschluss zu Beginn des Monats März 2018 mit dem Sur´n Hansen – Markt in Perleberg findet. Die Saisonöffnung mit diversen Knieperkohlvarianten und regionalem Erzeugermarkt findet am Samstag, den 11. 11. 2017 von 10:00 bis 15:00 Uhr, auf der Freifläche vor dem Pritzwalker Kulturhaus und im Kulturhaus statt.**

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Pressekontakt:
Fachbereichsleiterin
Agrar- und Ernährungswirtschaft
Kristin Mäurer
Telefon: 033230 – 20 77 33
Mobil: 0170 – 18 81 967

Dem Tourismusverein Pritzwalk und Umgebung e.V. ist es in diesem Jahr erstmals möglich ein großes Familienfest mit vielen Aktivitäten und tollen kulturellen Beiträgen, wie Tanzvorführungen der Tanzschule „Quer durch die Gasse“, Livemusik mit den Arneburger Musikanten und Bastelstraße für die jüngsten Besucher bis hin zu und einem regionalen Bauernmarkt auf dem vielfältige Angebote und vor allem regionale Erzeugnisse vorgestellt werden zu organisieren. Unterstützung erhalten die Organisatoren hierfür durch den Agrarmarketingverband pro agro.

Von Honig Met der Imkerei Noack, Glühwein, Kaffee und Kuchen, bis hin zu leckeren Knieperkohlgereichten und neuen Knieperspezialitäten finden die Besucher der Saisonöffnung eine Vielzahl von regionalen Produkten und Erzeugnissen, die zum Kosten und zum Mitnehmen einladen. Die Gäste der Saisonöffnung können erstmals Kniepererzeugnisse von klassisch bis pikant von den Knieperproduzenten Jeannine Groth und Stefan Friedrich aus Preddöhl (Gemeinde Kümmernitztal) und von Jean Duwe, Inhaber des Restaurants „Zum Torwächter“ genießen.

Auf dem Bauernmarkt werden unter anderem geräucherter Fisch, Fleisch, Käse, Obst und Gemüse aus der Region und vielfältige Honigerzeugnisse von regionalen Imkern angeboten. Heimisches Handwerk und handwerkliches Können präsentiert sich mit Ständen von Floristik, Holzschnitzereien, Keramik, Strickwaren.

Ein Fest also, das viele interessante Eindrücke verspricht und einlädt, neben Knieperkohlgereichten auch andere Köstlichkeiten aus der Region zu probieren.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de