

Presseinformation

25. Januar 2012

Vorschau: Brandenburg auf der Grünen Woche am Donnerstag, 26. Januar

Knieperheimat, Köche-Chor und Hymne für die Prignitzer - Kochbuch in Blindenschrift

Berlin – Der Messedonnerstag (26. Januar) steht in der Brandenburghalle 21a ganz im Zeichen der Prignitzer. Sie gestalten das Bühnenprogramm und werden für den nordwestlichsten Landkreis des Landes die Werbetrommel rühren. Im Kochstudio von pro agro werden mehrere Lammfleischgerichte gekocht.

Märkische Heide reimt sich auf Knieperkohl

Das Lied von Gustav Büchschütz „Märkische Heide, Märkischer Sand“, die inoffizielle Hymne der Brandenburger, wird in der Brandenburghalle in einer völlig neuen Version erklingen. Die Knieperhymne bedient sich der Melodie des Brandenburgliedes und bekam einen neuen Text auf das Nationalgericht der Prignitz. Damit nicht genug. Zehn Köche aus dem Landkreis Prignitz, die Knieper auf den Speisekarten ihrer Restaurants haben, studierten dieses Lied gemeinsam ein. Auf YouTube kann man es schon abrufen und im Prignitzer Bühnenprogramm in der Brandenburghalle wird es im Köche-Chor erklingen. Den Text der Knieperhymne hat Horst Fenske gedichtet, Inhaber des „Deutschen Hauses“ in Pritzwalk, Hobby-Knieperkohlforscher und Erfinder des „Knieperfuchses“, der Symbolfigur des Pritzwalker Knieperkohls. Der Knieperkohl wird vor allem im Winter gegessen. Jetzt ist Hochsaison. Die Grüne Woche-Besucher können täglich am Prignitzstand in der Brandenburghalle das Nationalgericht Knieperkohl in allen Variationen genießen.

Brandenburgs Tafelsilber: Eulen nach Berlin getragen

Die Naturwacht Brandenburg macht mit der ErlebnisCard seit mittlerweile zehn Jahren Lust auf Naturentdeckungen in den 15 Großschutzgebieten des Landes. Seither sammeln Naturfreunde und Wanderer die begehrten Eulen-Stempel auf ihren ErlebnisCards. Möglichkeiten zur „Eulenjagd“ gibt es viele, denn die Naturwacht bietet ein abwechslungsreiches Programm.

Henning-von-Tresckow-Straße 2 - 8
14467 Potsdam

Pressesprecher

Dr. Jens-Uwe Schade

Telefon: 0331/ 866 80 06

Mobil: 0172/ 392 72 02

www.mil.brandenburg.de

jens-uwe.schade@mil.brandenburg.de

Medienkontakt

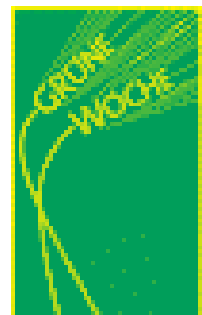
Beate Korehnke

Mobil: 0175/ 242 69 14

Halle 21a

Brandenburghalle

Telefon: 030/ 30 38 810 58



Alljährlich zur Grünen Woche ehrt die Naturwacht Brandenburg die Hauptgewinner ihres Wettbewerbs ErlebnisCard. Gegen 13 Uhr überreicht Manfred Lütkepohl, der Leiter der Naturwacht, auf der Bühne der Brandenburghalle wertvolle Sachpreise wie ein Leica-Fernglas, einen Gutschein für ein Familienwochenende auf einem Brandenburger Bauernhof oder Kosmos-Experimentierkästen.

Die Preisträger des Wettbewerbs sind Oliver Gräfe, sechs Jahre alt, aus Wiesenburg. Er hat 13 Eulenstempel gesammelt. Der zehnjährige Felix Gierach aus Heideblick im Landkreis Dahme-Spreewald kommt auf 14 Eulenstempel. Burkhard Heyne, 75 Jahre alt aus Schwedt, hat elf Stempel gesammelt und die 67jährige Karin Zimmermann. Auch in diesem Jahr möchte die Naturwachtag zu Entdeckungen, Führungen und eigenen Erkundungen in Brandenburgs Naturlandschaften ermuntern.

Löwenbruch und Motzen

Im pro agro-Kochstudio dreht sich alles um das Fleisch vom Lamm. Karsten Ulrich vom Gasthof „Zum Löwen“ aus Löwenbruch bereitet rosa gebratenen Lammrücken mit Kräuterkruste an Gurken-Tomatengemüse zu. Am Nachmittag übernimmt Rene Jahnke vom Hotel „Residenz“ aus Motzen das Ceranfeld. Er wird Bratwurst vom Ruppiner Lamm mit Heidenseer Ziegenquark-Kraut sowie Kräuterpüree zubereiten.

Trust in Taste

Antenne-Moderator Detlef Olle wird die Verlegerin Justina Hoegerl und Dr. Thomas Kahlisch, den Direktor der Deutschen Zentralbücherei für Blinde in Leipzig, im pro agro-Kochstudio begrüßen. Sie stellen das Kochbuch für Blinde „Trust in Taste“ vor.

Meisterkoch 2010

Peter Krüger vom „Gut Klostermühle“ beschließt das Festival der Köche am Donnerstag. Der 45jährige ist seit 2008 Küchenchef im „Gut Klostermühle“ Alt Madlitz im Landkreis Oder-Spree. Dort verantwortet er mit neuen Ideen und frischen Zutaten die drei Restaurants des Natur Resorts „Klostermühle“, „Klostorscheune“ und „Finckenlounge“. Krüger ist „Brandenburger Meisterkoch 2010“. Im Kochstudio wird er eine Barigoule vom Ruppiner Lamm zubereiten.