

Datum: 20.10.2021

## **Wild, roh, nachhaltig: So wird in der Altmark aufgetischt.**

»Altmärkische Hochzeitsuppe«, »Tangermünder Nährstange« und »Salzwedeler Baumkuchen« begeistern Feinschmecker weit über die altmärkischen Landesgrenzen hinaus. Aber nicht nur die altmärkischen Klassiker sind buchstäblich in aller Munde, sondern auch wilde handgepflückte Kräuter, Köstliches aus Hanf, Wildfleisch, Algen, Rohkost und Edelpilze, alles in bester Bio-Qualität und nachhaltig produziert. Dazu gibt es gesellige Feste mit altmärkischer Kulinarik bei ländlichem Miteinander.

Jeden ersten Sonnabend im Monat laden »darumBio!« und »Bio-Terrine« zum Werksverkauf am Taubenhaus Lindenberg auf dem Biohof Wöllner. Vom Hanfttee über Hanfnudeln bis zur Hanfschokolade: Neben bio-veganen Suppen und Gerichten können Sie verschiedene in Zehrendorf produzierte Bio-Hanfprodukte probieren.

Neben Wildspezialisten bieten die Jungs von »Waldgourmet« teilweise kostenfreie Exkursionen, Koch- und Zerwirkurse an. Am Waldrand von Jävenitz bei Gardelegen haben sich die Brüder Marcus und Marian Bohndick ihre Manufaktur für Wildfleisch aufgebaut und versenden ihr altmärkisches Wildfleisch nach ganz Deutschland. Es wird aber nur geschossen, wenn der Bedarf da ist. Der Endverbraucher bekommt von Waldgourmet definitiv kein Tiefkühlprodukt, sondern ausnahmslos frisches Fleisch.

Für Kirstin Knufmann ist die Zukunft der Altmark so bunt wie ihr Regenbogen-Latte. Sie ist Rohkost- und Algenexpertin und seit fast zehn Jahren erfolgreiche Unternehmerin in Klötze. Dort entwickelt ihre Firma „Pure Raw“ rohvegane Lebensmittel und Powerfoods aus und mit Algen. Für supergesunde vegane Rohkost steht auch die Firma »Vitasprosse« in Beetzendorf.

Von April bis Oktober versendet der Wildkräuterversandhandel »Wilde Sieben« aus dem »Ökodorf Sieben Linden« seine wilden Kräuter und Blüten an Gourmet-Restaurants und Privatkunden. Für eigene Eier mieten Sie sich einen Hühnerstall zur Probe bei »Huhn-to-go« in Schwiesau. Leckere Waldpilze finden Sie entweder selber in den altmärkischen Wäldern oder Sie besuchen den zauberhaften Hof und Hofladen von Familie Shvedyk in Heeren und probieren Seitlinge, Samthauben und Shiitake von »Bio Edelpilze Altmark«.

Spitzenkoch Christian Krüger bekocht in Fleetmark seine Gäste an seinem Wohnzimmertisch, der 12 Plätze bietet. Die innovativ arrangierten und trotzdem typisch altmärkischen Gerichte von »Tisch 12« können Sie sich auch liefern lassen. Nicht verpassen sollten Sie auch »Kelles Klädener Suppenmanufaktur« als dem Spezialisten für »Altmärkische Hochzeitssuppe«. Wie früher schmeckt auch die »NVA-Feldsuppe« aus Kläden.

Echte Gourmets kommen am »Restaurant Schmokenberg« in Havelberg nicht vorbei. Dort genießen Sie Spitzenküche aus regionalen Produkten in großartiger Kulisse. Nicht verpassen dürfen Sie auch die feine Bio-Rosentorte im »Stendaler Rosencafé« aus der Stendaler Küchenrose.

Noch bis zum 6. Januar 2022 geht es im »Altmärkischen Museum« in Stendal in der Ausstellung: »Choco, Choco, Chocolate« um die Kulturgeschichte des Kakao von der Bohne bis zur Schokolade.

Im »Prignitz-Museum Havelberg« erleben Sie noch bis Mitte Januar 2022 eine Zeitreise durch die Küchen verschiedener Epochen. Die Sonderausstellung vom Archiv historische Alltagsfotografie stellt die Küche in den Mittelpunkt und zeigt, wie sie sich im Laufe der Jahrhunderte gewandelt hat.

Die ganze Altmark Ihrer Küche: Den Geschmack der Altmark können Sie sich aber auch ganz einfach nach Hause bestellen. Die »Altmark-Kiste« enthält mehr als zehn typisch altmärkische Produkte von süß bis herzhaft. Darunter sind neben Altmark-Klassikern auch überraschende Neuentdeckungen aus unserer Region. Mehr Altmark geht es nicht.

Egal ob modern oder klassisch. Eine Sache hat in der Altmark Bestand: »Eten, freten, tuhören und vertellen«, so gehen Genuss und Geselligkeit in der Altmark.

Bitte informieren Sie sich vor Ihrer Anreise bei den örtlichen Tourist-Informationen über aktuelle Lockerungen und Einschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie.

**Für weitere Rückfragen zu dieser Pressemeldung steht Ihnen gern zur Verfügung:**

Altmärkischer Regionalmarketing- und Tourismusverband

Jessica Richter

Tel.: 039322 – 726011 | Fax 039322 – 726 029 | E-Mail: [marketing@altmark.de](mailto:marketing@altmark.de)

Bildmaterial (der E-Mail beigelegt):

Diese Pressemitteilung entstand im Rahmen des Projekts »Die Altmark 2020/2021: Mit Nachhaltigkeit und Qualität zu mehr Bekanntheit«, gefördert durch die Europäische Union mit dem Europäischen Fond für regionale Entwicklung (EFRE) sowie durch das Land Sachsen-Anhalt im Rahmen des Programms »Sachsen-Anhalt ERLEBEN«.



**SACHSEN-ANHALT**



EUROPÄISCHE UNION

**EFRE**

Europäischer Fonds für  
regionale Entwicklung

Links:

[www.naehrstange.de](http://www.naehrstange.de)

[www.salzwedelerbaumkuchen.de](http://www.salzwedelerbaumkuchen.de)

[www.museen-altmarkkreis.de/freilichtmuseum-diesdorf/](http://www.museen-altmarkkreis.de/freilichtmuseum-diesdorf/)

[www.darumbio.de](http://www.darumbio.de)

<https://www.waldgourmet.de>

[www.pureraw.de](http://www.pureraw.de)



**Altmark**

<https://vitasprosse.de>

<https://wilde-7.de>

<https://www.huhn-to-go.com>

<https://bioedelpilze-altmark.de>

<https://www.tisch-12.de>

<https://www.kelles-suppenmanufaktur.de>

<https://restaurant-havelberg.de>

<https://naturkost-gerberhof.de/rosencafe/>

<https://museum.stendal.de>

<https://www.prignitz-museum.de>

<https://www.altmark.de/altmark-kiste/>

