

Regionalsiegel in aller Munde: »echt Altmark« Siegelträger kreieren 3-Gänge-Menü á la »echt Altmark«

Probekochen geglückt: Mit »echt Altmark« Produkten ein schmackhaftes Menü zu zaubern – das war die Herausforderung, der sich die Träger des Regionalsiegel »echt Altmark« bei ihrem Netzwerktreffen im IDA Arendsee am 17. November 2023 stellten.

Neben der Präsentation der vielfältigen Aktivitäten des ART rund um das Regionalsiegel im Jahr 2023 ging es vor allem um den Austausch unter den Siegelträgern: Das Netzwerktreffen hatte zum Ziel, dass sich die »echt Altmark«-Partner noch besser kennenlernen, sich austauschen, Kooperationen anbahnen, Synergien nutzen. – Und wo gelingt der Austausch am besten? – Zum Beispiel beim gemeinsamen Kochen mit »echt Altmark«-Produkten. Angeleitet von den IDA-Köchinnen Doreen Hirsing und Katja Moosmann ein 3-Gänge-Menü kreiert:

Zum Auftakt gab es Süße Focaccia mit Birne und Honig, zubereitet mit Produkten der »Altmark-Mühle Fuchs GmbH« und »Wabekönig GmbH«. Zum Hauptgang wurde Rindergeschnetzeltes in Biersoße im gebackenem Brotkorb mit Produkten von »Mein BioRind«, »Garley« und »Altmark-Mühle Fuchs GmbH« zubereitet. Als vegetarische Alternative gab es Meeresspaghetti mit gebratenen Pilzen mit Produkten von »Pure Raw« und »BioEdelpilze Altmark«. Als Nachspeise wurde ein süßes Allerlei mit Produkten der »Konditorei Stehwiens«, »Küppers Altmärker Wildfrucht GmbH« sowie »GourmetGarten Altmark« serviert.

Verkostung auf »Grüner Woche 2024« in Berlin

Der gemeinsame Koch-Workshop diente neben dem Vernetzungsgedanken auch der Vorbereitung der »Grünen Woche 2024« in Berlin. Das Rindergeschnetzelte in Biersoße im gebackenem Brotkorb soll beim »Altmark-Tag« am 20. Januar 2024 nachgekocht und den Besuchern zur Verkostung angeboten. Ein passender Name wurde beim Netzwerktreffen in einem Kreativ-Workshop auch bereits gefunden: »Beschwipstes Rind im Altmark-Topf«

»Im Rückblick auf unser Netzwerktreffen können wir festhalten: Die Idee des Regionalsiegels geht hier voll auf. Regionale Akteure vernetzen sich, kreieren neue Ideen, Produkte, Speisen – und wir haben innovative Angebote ‚made in Altmark‘, die wir für die überregionale Bewerbung unserer Region nutzen können. Wir wünschen uns, dass das neu-kreierte Menü auch auf vielen Speisekarten in der Altmark einziehen wird«, so Carla Reckling-Kurz, Geschäftsführerin des ART.

Bildunterschriften:

Kochworkshop_echt Altmark_Groupenbild_Kochen_(c)ART:

Die Teilnehmer des Netzwerktreffen »echt Altmark« beim gemeinsamen Kochen im IDA Arendsee.

Kochworkshop_echt Altmark_Kochen_(c)_ART:

v.l.: Sirka Heinemann (Rösterei Besonders) und Yvonne Riesmann (MY Unverpackt) bei der Zubereitung der Focaccia.

Menue_echt Altmark_Menü_(c)_ART:

Das 3-Gang-Menü á la »echt Altmark«.

Netzwerktreffen_echt Altmark_Workshop_quer_(c)ART:

Im Kreativworkshop wurde ein passender Name für das Gericht gesucht. (v.r.: Sirka Heinemann (Rösterei Besonders), Steffen Behrendt (Imkerei Behrendt), Christa Ringkamp (Landhof Neulingen))

Netzwerktreffen_echt_Altmark_Kochen_(c)ART:

Die Gastgeber des Netzwerktreffen, Daianira Leja (l.) und Monique Haberland, vom IDA Arendsee.

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

Altmärkischer Regionalmarketing- und Tourismusverband

Stephanie Grunert

Tel.: 039322 – 726014 | Fax 039322 – 726 029 | E-Mail: management@altmark.de

Links:

www.altmark.de

<https://www.altmark.de/urlaub-in-der-altmark/regional-geniessen/echt-altmark/>