Altmärkischer Regionalmarketing- & Tourismusverband

PRESSEMITTEILUNG

Datum: 18.01.2025

Die Altmark bei der »Grünen Woche 2025«

Von altmärkischen Klassikern zu innovativen Geschmackserlebnissen – Die Altmark macht neugierig und lädt als Region der 8 Hansestädte ein, entdeckt zu werden

Das Jahr begann im Regionalmarketing traditionsgemäß mit der 10-tägigen Präsenz der Altmark bei der „Grünen Woche“ in Berlin (17.–26. Januar 2025). Hier präsentierte sich die Altmark in ihrer Vielfalt und Zukunftsorientierung vor einem überregionalen Publikum auf der international wichtigsten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau.

Ein Highlight: Der „Altmark-Tag“ am Samstag, 18. Januar 2025 mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm – gestaltet von Künstlern, Unternehmern und vielen weiteren engagierten Altmärkern und Altmärkerinnen. Neben der Tanzgruppe „TV Popcorn“ aus Stendal und der Band „Carpenter & Bacon“ aus Osterburg mit Fritz Speck, bekannt durch die Fernsehshow „The Voice of Germany“, standen die Regionalsiegel-Träger »echt Altmark« im Mittelpunkt der Bühnenpräsenz. Beim Live-Kochen mit Kirstin Knufmann (PureRaw Klötze) und Manfred Hippeli (Güldene Pfanne Havelberg), einem der ersten IHK-zertifizierten Algen-Sommeliers Deutschlands, wurde ein neues »echt Altmark«-Gericht präsentiert: „Pufferrella“, Kartoffelpuffer mit Chlorella – einem Algen-Zusatz „made in Altmark“:

Algen, in der asiatischen Küche längst bekannt, sind *das* Lebensmittel der Zukunft – Kirstin Knufmann beliefert mit ihrer Firma PureRaw diesem Ernährungstrend folgend die Welt von der Altmark aus – u.a. mit dem Chlorella-Pulver – ein regionales, saisonales Produkt – »echt Altmark«: So erfolgt der Anbau von Chlorella auf der Algen-Farm in Klötze in über 500 km Glasröhren nach einer patentierte Anbaumethode, welche Mikroalgen vor Verunreinigungen schützt und für eine optimale Versorgung mit Sonnenlicht und Nährstoffen sorgt.

Doch noch eine weitere Ernährungs-Neuigkeit, ein innovatives altmärkisches Produkt wurde den Gästen am Altmark-Tag zur Verkostung angeboten: Die Pasteten der »Schneckenzucht Altmark« – ein eiweißreicher Aufstrich aus Schneckenfleisch als gesunde Alternative und aus regionaler Aufzucht in der Schneckenfarm in Cobbel/ Altmark.

Aber auch traditionelle Klassiker, die altmärkischen „Dauerrenner“ werden den Messebesuchern noch bis Sonntag, 26.01.2025 präsentiert: Altmärkische Fleisch- und Wurstwaren, Kelles Suppenmanufaktur, die Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik und Königlicher Salzwedeler Baumkuchen sind als Aussteller u.a. vor Ort.

Die Messepräsenz der Altmark im Rahmen der »Grünen Woche« in Berlin wird vom Altmärkischen Regionalmarketing- und Tourismusverband organisiert. Geschäftsführerin Carla Reckling-Kurz blickt auf die diesjährigen Messetage mit großer Vorfreude: »Wir nutzen die hohe Publikumspräsenz in diesem Jahr wieder mit besonders vielfältigen Themen und Angeboten aus der Altmark: Kulinarisch werden wir zeigen, dass die Altmark innovative Akzente setzt: Mit neuen Kreationen im Süßwarenbereich und kreativen Gerichten mit Algen und Schneckenfleisch werden wir dem Publikum

innovative Geschmackserlebnisse eröffnen. Touristisch setzen wir mit dem »Hanseerlebnis Altmark« den Fokus auf Erlebnistouren in und rund um unsere 8 Hansestädte in der Altmark: Live vor Ort sind unsere Hanse-Charaktere »Kähnhold« aus der Hansestadt Salzwedel und der »Roland und die Sperlingsida« aus der Hansestadt Stendal. Wir zeigen vom 17. bis 26. Januar 2025, wie die Altmark Tradition und Innovation entdeckenswert verbindet.«

»echt Altmark«-Regionalsiegelträger geehrt

Als Teil des Bühnenprogramms werden außerdem neue »echt Altmark«-Regionalsiegelträger durch die altmärkischen Landräte feierlich ausgezeichnet:

- **Güldene Pfanne**, Hansestadt Havelberg: Genussvolle Neuinterpretationen altmärkischer Spezialitäten.
- **Agrar GmbH Wallstawe**: Nachhaltige Landwirtschaft auf höchstem Niveau.
- **Landwirtschaftsbetrieb Henrik Tendler**, Hansestadt Gardelegen: Pionierarbeit mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kichererbsen.

„Diese Unternehmen stehen für die Qualität und Innovationskraft unserer Region und sind wunderbare Botschafter für die Altmark“, betonte Steve Kanitz, Landrat des Altmarkkreis Salzwedel und Vorsitzender des Altmärkischen Regionalmarketing- und Tourismusverbandes.

Vielfalt der Unteraussteller

Neben den Regionalsiegelträgern präsentieren sich 15 Unteraussteller am Gemeinschaftsstand mit einer breiten Palette altmärkischer Produkte und Angebote: von handwerklich hergestellten Weinen der „Feierabendweine GmbH“ aus Stendal, Bier von „Schulzens Brauerei“ aus Tangermünde, Erzeugnissen aus der Kichererbse vom Landwirtschaftsbetrieb Henrik Tendler und traditionellen Spezialitäten wie dem leckeren Honig vom „Wabenkönig“ aus Stendal bis hin zu touristischen Angeboten, die die altmärkischen Kommunen zu bieten haben.

Ein Erlebnis für die gesamte Messezeit

Die Grüne Woche dauert noch bis zum 26. Januar 2025 an – und am Gemeinschaftsstand der Altmark gibt es jeden Tag Neues zu entdecken. Wechselnde Unteraussteller präsentieren ihre Spezialitäten und touristischen Highlights. Besuchen Sie die Altmark in der Sachsen-Anhalt-Halle 23b der Messe Berlin und erleben Sie altmärkische Gastfreundschaft, spannende Geschmackserlebnisse und einzigartige Geschichten aus der Region. Die Vielfalt der Altmark wartet darauf, entdeckt zu werden – täglich frisch, authentisch und voller Überraschungen!

Für Rückfragen zu dieser Pressemeldung steht Ihnen gern zur Verfügung:

Altmärkischer Regionalmarketing- und Tourismusverband
Lisa Franke | Tel.: 039322 – 726014 | E-Mail: management@altmark.de