



Für Liebhaber regionaler Spezialitäten

Genussvoll durch das Jahr mit dem kulinarischen Kalender „Lecker Prignitz-Ruppin“

PRIGNITZ. Der neue Wandkalender „Lecker Prignitz-Ruppin – ein Genussjahr“ lädt im A3-Hochformat dazu ein, Monat für Monat die kulinarischen Schätze der Region Prignitz-Ruppin zu entdecken. Der Kalender führt Genießer durch das Jahr mit Rezepten, die auf regionalen Produkten basieren und den Geschmack der Region widerspiegeln. In jedem Monat werden nicht nur viele Rezepte vorgestellt, sondern auch die Produzenten, die hinter den verwendeten Produkten stehen. So erfahren die Leser, wer die regionalen

Spezialitäten anbaut und produziert und wo diese zu erwerben sind – ein direkter Einblick in die kulinarische Landschaft von Prignitz-Ruppin. Zusätzlich bietet der Kalender Informationen über saisonale Obst- und Gemüsesorten, die zu bestimmten Jahreszeiten besonders frisch und aromatisch sind. „Mit diesem Kalender möchten wir das Bewusstsein für unsere regionalen Produzenten und die Vielfalt an heimischen Lebensmitteln stärken,“ erklärt Monique Bessert, verantwortlich für die Regionalvermarktung beim Tourismusverband Prignitz. „Je-

des Rezept, jede Zutat und jede Geschichte hinter den Erzeugern ist ein Teil unserer Region – ein Jahr voller Genuss und Entdeckungen.“ Das Angebot reicht von traditionellen Gerichten wie dem Prignitzer Grillteller über süße Spezialitäten wie einen Apfelkuchen bis hin zu modernen Interpretationen wie dem Prignitzer Cosmo mit Pritzwalker Beeren und Gans Gin. Auch das „Prignitzer Nationalgericht“ kommt nicht zu kurz. Kreativ verpackt wird der Knieperkohl als Wrap mit Kletzker Kochschinken und Perleberger

Senf angeboten. Abgerundet wird jede Monatsseite durch „Wusstest du schon...“-Fakten, die eine Zutat genauer unter die Lupe nehmen und überraschende Einblicke in deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten geben. Die Informationsvielfalt macht den Kalender zu einem lehrreichen und genussvollen Begleiter für alle, die die Region und ihre Vielfalt schätzen oder kennenlernen möchten. Der Kalender eignet sich perfekt als Geschenk für Liebhaber der regionalen Küche oder als dekorativer Begleiter im eigenen Zuhause –

Der Kalender bringt Inspiration für alle, die gerne regional kochen. Foto: Andrea van Bezouwen

ob in der Küche, im Büro oder als originelles Souvenir aus der Prignitz. „Der kulinarische Kalender 2025 ist eine Einladung, die Region Prignitz-Ruppin durch ihre Geschmäcker kennenzulernen“, so Bessert. Der Kalender kann kostenlos heruntergeladen, eingesehen und, solange der Vorrat reicht, bestellt werden unter: www.dieprignitz.de/kulinarischer-kalender.

„Hauptstadtblech“ erklingt beim Neujahrskonzert in Rheinsberg

RHEINSBERG. Jede Menge Blech, großer Enthusiasmus und ein Repertoire von Rock bis Barock: Seit zwei Jahrzehnten begeistert das Berliner Ensemble „Hauptstadtblech“ mit einer stimmigen Mischung aus schmissiger Unterhaltungsmusik, ernsthafter Klassik und einer ordentlichen Prise Humor. Am Nachmittag des Neujahrstages, 1. Januar, geben die Blasmusiker ab 15 Uhr ein Neujahrskonzert im Rheinsberger Schlosstheater. Unter dem Motto „Auf ein Neues“ geht es mit populären, teils auch weniger bekannten Klassikern auf eine musikalische Reise quer durch die Musikgeschichte: Da treffen legendäre Popgrößen wie Michael Jackson, Adele oder Queen auf barocke Meister wie Händel oder Bach. Und „Der Barbier von Sevilla“ und „Penny Lane“ oder „Carmen“ und „Griechischer Wein“ prallen im Swing lustvoll zusammen. Hinzu mischen sich aber

auch Dixieland und Latin-Rhythmen – unter den kurzweiligen Arrangements ist eigentlich für jeden Musikgeschmack etwas dabei. Im Jahre 2005 fanden sich die Musiker zusammen, um ihre Virtuosität in einem traditionellen Blechbläser-Quintett unter Beweis zu stellen. Schnell aber wurde klar, dass es nicht bei diesem rein klassischen Rahmen bleiben sollte. Mit erweitertem Repertoire musizieren bei „Hauptstadtblech“ nun Profis, die sich keineswegs auf nur eine Stilrichtung beschränken lassen wollen. Die dynamische Truppe schafft das, was viele Ensembles anstreben – die Synergie zwischen klassischen und modernen Klängen. Auf höchstem Niveau und mit großer Professionalität verbindet das Ensemble „Hauptstadtblech“ den Anspruch ernster Musik mit der Leichtigkeit der Unterhaltungsmusik des 20. Jahrhunderts. WS



Ensemble Hauptstadtblech aus Berlin. Foto: Ensemble Hauptstadtblech

Weihnachtlich gefüllte Biotonne



Für 1-2 Personen 60 l
Für 3-4 Personen 120 l

Zutaten:

- verbrannte Plätzchen
- Tannengrün
- Orangenschalen
- Entenknochen
- welker Rosenkohl
- Schalen von Nüssen

Zutaten können je nach Geschmack und Jahreszeit abweichen.

Zubereitung:
Tonne beim Landkreis beantragen. Gezahlt werden nur die tatsächlichen Leerungen. Bei Frost Zutaten in Papier einwickeln oder Tonne geschützt abstellen.

Zubereitungszeit:
individuell, Leerung alle 14 Tage möglich

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten eine Tonne, die die Welt ein kleines Stückchen besser macht!

Online-Antrag



Eine schöne Adventszeit!

Landkreis OPR
Abfallwirtschaft
Neustädter Straße 14
16816 Neuruppin
03391 6886772
abfallwirtschaft@opr.de