

# Ideen, Innovation und Gemeinschaft

Die Elblandwerker und der Stadtsalon Safari feiern fünfjähriges Jubiläum

**WITTENBERGE.** Aus dem Stadtentwicklungsprojekt „Summer of Pioneers“, das von Juli 2019 bis Juni 2020 deutschlandweit zum ersten Mal in Wittenberge umgesetzt wurde, sind etwa der Stadtsalon Safari e.V. und die Elblandwerker hervorgegangen – eine Gemeinschaft aus Einheimischen und Zugezogenen ist entstanden und etliche der damaligen Projekte wurden verstetigt und bringen weiter Impulse in die Prignitz. Am heutigen Samstag, 28. September, wird das ab 19 Uhr im Stadtsalon Safari gefeiert. Die Türen des Stadtsalons öffnen sich um 18.30 Uhr. Nach einem kleinen offiziellen Teil spielt ab 20.30 Uhr die Band „The Early Tapes“, danach legt DJ Krume auf.

Mit der Feier wollen die Elblandwerker und der Stadtsalon Safari auch den zahlreichen Institutionen und Akteuren in Wittenberge und der Prignitz für die langjährigen Kooperationen danken, so die Veranstalter. Dazu gehören die Stadt Wittenberge, die Wohnungsbaugesellschaft der Stadt Wittenberge mbH, die TGZ Prignitz GmbH und die Stadtwerke Wittenberge. Im Jahr 2021 gab es dafür den Bundespreis „Koop.Stadt“.

Der Stadtsalon Safari, der 2019 von drei damaligen „Pioneers“

im Leerstand am Bismarckplatz 6 ins Leben gerufen wurde, hat sich mittlerweile als eingetragener und gemeinnütziger Verein verstetigt. Durch zahlreiche Kunstaktionen und Veranstaltungen für Kultur und Begegnung hat sich der Ort bei der Stadtgesellschaft etabliert. „Die Angebote vom Spieleabend über das Papierlapapp Pop-Up Café bis zu Konzerten und Filmabenden sind bewusst sehr niedrigschwellig gestaltet, damit jede und jeder mitmachen kann“, so die Projektverantwortlichen.

Die Elblandwerker bieten mit Probewohnen, Coworking Space und einem lokalen Netzwerk Menschen aus Großstädten wie Hamburg und Berlin seit vier Jahren einen Anlaufpunkt in der Prignitz. Die Gelegenheit zum Probewohnen für eine Woche oder mehrere Monate haben bereits 160 Menschen genutzt, von denen etwa ein Drittel daraufhin nach Wittenberge gezogen ist. Der Eintritt zu der Jubiläumsfeier am 28. September ist frei. *dre*

**Fünf Jahre Arbeit in und mit der Stadt: Die Elblandwerker und der Stadtsalon Safari feiern Geburtstag.**Foto: Christian Soult/ Stadtsalon Safari e.V.



## Die Vielfalt der Prignitzer Küche

Wildwochen starten mit festlichem Auftakt und regionalen Köstlichkeiten

**PERLEBERG.** Bei strahlendem Spätsommerwetter wurden die Prignitzer Wildwochen im Sport- und Vital-Resort Neuer Hennings Hof in Perleberg mit einem festlichen Event eröffnet. Über 120 Gäste folgten der Einladung des Tourismusverbandes Prignitz und des Hennings Hofs zu der kulinarischen Veranstaltung.

Serviert wurde ein Vier-Gänge-Menü, das von drei renommierten Betrieben – dem Neuen Hennings Hof, Dahses Gast-

haus und der Schönhagener Mühle – zubereitet wurde. Jeder Gang präsentierte die Vielfalt der Prignitzer Wildküche. Zum Empfang überraschte Nina Dahse von Dahses Gasthaus die Gäste mit einem „wildes“ Amuse-Bouche, einer appetitanregenden „Mundfreude“ aus dem Bauchladen. Passend dazu servierten die Wittstocker Liköre einen Trunk zum Warmwerden.

Musikalisch begleitet wurde der Abend von den Westprig-

nitzer Jagdbläsern, die mit traditionellen Klängen eine stimmungsvolle Atmosphäre schufen.

Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz, führte charmant durch den Abend. Er stellte die Akteure des Abends vor und gab zusammen mit seinen Interviewpartnern spannende Einblicke in die Bedeutung der Wildwochen, die Jagd und die regionale Wildküche. „Wir sind stolz darauf, dass die Wildwochen so viele Men-



Moderator Mike Laskewitz (Tourismusverband Prignitz) interviewt Christian Langer vom Sport- & Vital-Resort Neuer Hennings Hof. Fotos: Monique Bessert

schen begeistern und unser regionales Wildfleisch so geschätzt wird. Diese Veranstaltung zeigt, wie vielfältig und hochwertig die Prignitzer Küche ist und wie tief verwurzelt die traditionsreiche Jagd mit unserer Region ist. Es ist uns ein besonderes Anliegen, die regionale Kulinarik und die Bedeutung der Jagd weiter zu fördern und erlebbar zu machen“, so Laskewitz.

Der Abend endete mit Musik und Tanz. Die Gäste genossen

den Austausch an den wunderschön dekorierten Tischen. Wer den Auftakt verpasst hat, kann die Wildwochen noch in vielen weiteren Restaurants und Betrieben der Region erleben. Bis Ende Oktober laden zahlreiche Lokale dazu ein, das Beste aus den Wäldern der Prignitz zu kosten. *dre*

**• Weitere Informationen zu den teilnehmenden Betrieben finden Interessierte unter: [www.dieprignitz.de/wildwochen](http://www.dieprignitz.de/wildwochen)**





**DACIA SANDERO**

**DACIA SANDERO EXPRESSION TCE 90**  
BARPREIS AB  
**15.310,- €<sup>1</sup>**

Bei der Leserwahl „AUTO BILD - Die besten Marken in allen Klassen“ hat Dacia mit dem Sandero in der Klasse „Kleinwagen“ in der Kategorie „Preis/Leistung“ gewonnen. AUTO BILD Ausgabe 16/2024.

Dacia Sandero Tce 90: Gesamtverbrauch kombiniert (l/100 km): 5,3; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert (g/km): 119; CO<sub>2</sub>-Klasse: D.

<sup>1</sup> Angebotspreis Dacia Sandero Expression Tce 90, Benzin: 15.310,- €. Gültig für Kaufverträge vom 28.09.2024 bis zum 28.10.2024.

**AUTOHAUS MAYER IN WITTENBERGE**  
DACIA VERTRAGSHÄNDLER  
LINDENBERGER STR. 25

Abb. zeigt Sonderausstattung.

# Prost zum Brandenburg-Tag!

Zwei Likörsorten aus Wittstock für Perleberg

**PERLEBERG.** Sie heißen „Perleberger Scharfer Roland“ und „Perleberger Rolandtrunk“. Das Familienunternehmen „Wittstocker Liköre“ hat diese jüngsten Kreationen aus ihrer Likörmanufaktur der Stadt Perleberg für den Brandenburg-Tag 2025 vorgestellt. Das Landesfest ist der Grund dafür, dass die beiden exklusiv gebrannten Likörsorten entstanden sind.

Vater und Sohn, Thomas und Andreas Krieglstein, produzieren in ihrem Unternehmen seit 2018 handgemachte Spirituo-

sen, ohne Zusatz und Konservierungsstoffe. Durch den Tourismusverband Prignitz hatten sie vom Brandenburg-Tag 2025 in der benachbarten Kreisstadt gehört. „So sind wir auf die Stadt Perleberg zugekommen und haben angefragt, ob wir zu diesem Großereignis spezielle Liköre produzieren können“, berichten sie über den Ursprung ihrer Idee. Den Kontakt nach Perleberg hatten Thomas und Andreas Krieglstein schon vorher, waren sie doch zu Corona-Zeiten regelmäßig auf dem Wochenmarkt

präsent. „Vor zwei Jahren hatten wir auch einen Stand auf dem Weihnachtsmarkt. Außerdem beliefern wir die Senfmanufaktur und das Hotel 'Hubertus - Kleine Residenz am Tierpark'.“ Die Namen „Perleberger Scharfer Roland“ und „Perleberger Rolandtrunk“ sind in einer Zusammenarbeit zwischen der Stadt, dem Tourismusverband und der Wittstocker Firma entstanden. Für die Rezepturen gab es keine Vorgaben, diese wurden in der Likörmanufaktur selbstständig entwickelt, erzäh-

len Thomas und Andreas Krieglstein. Und so sind der „Perleberger Scharfe Roland“, ein Drei-Beeren-Jalapeño-Likör, und der „Perleberger Rolandtrunk“, ein Rhabarber-Likör, entstanden.

„Mit dieser limitierten Produktion möchten wir, die Wittstocker Liköre“, die regionale Identität Brandenburgs hervorheben und die Vielfalt lokaler Produkte erlebbar machen“, so die beiden Unternehmer. Die Liköre werden in drei verschiedenen Flaschengrößen – 40, 200, und 500 Milliliter – angeboten. Damit haben die Besucher des Brandenburg-Tages die Auswahl, ob sie den Likör als Mitbringsel, besonderes Geschenk oder zum eigenen Genuss erwerben.

Aber bereits vor dem Großereignis werden die Liköre bei ausgewählten Händlern erhältlich sein. Ab Anfang Oktober sind sie dann im Onlineshop des Unternehmens bestellbar. Angedacht ist auch die Vermarktung in Hofläden, Restaurants, Hotels, Souvenirshops und ähnlichen Einrichtungen. Und wenn die Stadt Perleberg auf Märkten, Festen und Messen Werbung für sich und das Landesfest im kommenden Jahr macht, sind von nun an die beiden Liköre mit dabei. *dre*

**Die beiden Liköre „Perleberger Scharfer Roland“ und „Perleberger Rolandtrunk“ gibt es als Geschenkpackung sowie in den Flaschengrößen 40, 200 und 500 Milliliter.**  
Foto: Rolandstadt Perleberg

