

## **Regionalmarkt Brandenburg: Ein Fest der Sinne für Groß und Klein**

Besuchen Sie den Regionalmarkt Brandenburg am 14. und 15. September 2024 im Archäologischen Landesmuseum und entdecken Sie regionale Delikatessen, Kunsthandwerk und besondere Tiere.

Ein Fest für alle Sinne erwartet die Besucher am Wochenende des 14. und 15. September 2024 im Archäologischen Landesmuseum Brandenburg. Bereits zum 11. Mal findet dort der „Regionalmarkt Brandenburg – Feines und Besonders“ statt. Dieses Event hat sich als ein Highlight etabliert, das die besten regionalen Produkte und handwerklichen Erzeugnisse präsentieren möchte. Dabei stehen nicht nur Kulinarik und Genuss im Mittelpunkt, sondern auch die Vielfalt an Kunsthandwerk und Tradition.

Über 80 Fachleute aus der Umgebung und darüber hinaus werden ihre Waren anbieten, die zum Probieren und Verweilen einladen. Der historische Rahmen des Pauliklosters bietet eine passende Kulisse, um diese Schätze der Region zu entdecken. Es ist ein Ort, an dem Genüsse zusammenfinden und die Handwerkskunst gewürdigt wird.

### **Vielfalt und Besonderheiten des Marktes**

Der Markt bietet eine hervorragende Gelegenheit, lokale Erzeugnisse zu probieren und mehr über sie zu erfahren. Zu den Ausstellern zählen nicht nur landwirtschaftliche Kleinbetriebe, sondern auch Designer und Manufakturen, die hochwertige Handwerkskunst anbieten. Die Teilnehmer bestehen unter

anderem aus Züchtern, die ihre Tiere präsentieren, wie die Skudden von der Familie Behling aus Weseram oder die Alpakas vom Hof Rainbow-Alpakas aus Kloster Lehnin.

Zusätzlich wird die Arbeit verschiedener Vereine vorgestellt, darunter „Havelknolle“, der Brandenburger Imkerverein und „Slowfood“ aus Potsdam/Fläming. Besonders interessant wird der Stand von Provieh e. V. sein, der über artgerechte Tierhaltung aufklärt. Eine besondere Attraktion ist der Pomologenverein Berlin-Brandenburg, der den Besuchern die Möglichkeit bietet, alte Apfelsorten bestimmen zu lassen.

Neu auf dem Markt sind zahlreiche Aussteller, die frische Ideen und Produkte mitbringen. Dazu zählen „Pralinenart Cindy Welz“, die exquisite Pralinen und Schokoladen aus Velten offeriert, sowie die Köller Organic Manufactory aus Templin, die zehn Sorten Bio-Eis im Gepäck hat. Auch die berühmten Spätzlemacher aus Berlin sind wieder an einem Foodtruck vertreten, wo sie ihre köstlichen Käsespätzle zubereiten.

Ein weiteres Highlight ist der Stand von „Kräuter der Provinz“ aus Neu Plaue, der Tee und Kräutermischungen anbietet, sowie die Seifenmanufaktur „Linnea“ aus Hönöw, die handgemachte Seifen präsentiert. Das Label „Nandala“ aus Brandenburg an der Havel bringt handgefertigten Schmuck mit und ergänzt so das vielfältige Angebot.

## **Attraktionen für die ganze Familie**

Besonders für die kleinen Besucher gibt es auf dem Markt viel zu entdecken – sie haben freien Eintritt und dürfen sich auf verschiedene Interaktionsstände freuen, an denen sie auf spielerische Weise an Aktivitäten teilnehmen können. Zudem lädt die Sonderausstellung „Eiszeit-Safari“ im Archäologischen Landesmuseum ein, die Vergangenheit Europas auf spannende Art und Weise kennenzulernen.

Die Besucher können den Markt am Samstag von 10:00 bis

18:00 Uhr und am Sonntag von 10:00 bis 17:00 Uhr besuchen. Für einen bequemen Eintritt gibt es Tickets, die vor Ort oder online im Vorverkauf erworben werden können. Der Eintritt kostet 4 Euro, ermäßigt 2 Euro, während Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren freien Zugang haben. Dieser Eintrittspreis beinhaltet auch den Zugang zur Dauerausstellung des Museums sowie zur Sonderausstellung.

Der Regionalmarkt im Archäologischen Landesmuseum ist eine hervorragende Gelegenheit, das Beste aus der Region zu entdecken und die Liebe zum Handwerk und zur Natur zu feiern. Es wird ein unvergessliches Erlebnis für alle sein, die die kulinarischen und handwerklichen Schätze Brandenburgs hautnah erleben möchten.

Ort: Archäologisches Landesmuseum Brandenburg,  
Neustädtische Heidestraße 28, 14776 Brandenburg an der Havel

Ein AED-Gerät steht am Haupteingang bereit, um Sicherheit zu gewährleisten.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**