

„Kulinarische Schnitzeljagd“ in Düsseldorf



Begeisterte Teilnehmerinnen bei der ersten veganen „Kulinarischen Schnitzeljagd“ in Düsseldorf, hier bei „The Funky Deli“.
Fotos: Kulinarische Schnitzeljagd/Wiedeking Events GmbH

Genusstour durch die Stadt

Düsseldorf – Es ist eine ganz besondere Art, sich durch den Tag zu schlemmen. Und es ist eine wunderbare Gelegenheit, auf diese Weise mal ganz neue Restaurants, Cafés und Feinkostläden in Düsseldorf kennenzulernen: die Kulinarische Schnitzeljagd. Die Idee des Düsseldorfer Ehepaars Susanna und Peter Wiedeking, die vor sieben Jahren erstmals umgesetzt wurde, lockt immer mehr Genussmenschen an. Erst recht die vegane Version.



VON NATHALIE RIAHI
nathalie.riahi@express.de

Zwölf Locations verteilt über die Stadt, sieben Stunden Zeit. In allen teilnehmenden Lokalen bekommen die Teilnehmer, die pro Ticket 30 Euro bezahlt haben, verschiedenste Leckereien und Spezialitäten angeboten, für die sie dann nichts mehr bezahlen müssen. Die Kostproben haben mal Fingerfood-Größe, mal sind es richtige Vorspeisen. Und das Beste: Da die Genusstouren radoptimiert sind, kann man sich, wenn man alle Locations mit dem Rad ansteuert, das Essen so gleich wieder abtrainieren. 25 bis 30 Kilometer kann man dabei zurücklegen.

„Die meisten Teilnehmer schaffen zwischen acht und zehn Stationen“, weiß Veranstalter Peter Wiedeking aus Erfahrung. Der 49-Jährige kennt

sich in der Food-Branche bestens aus. „Wir hatten früher ein Lebensmittelgeschäft.“ Zudem hat er in Deutschland das Konzept „Too good to go“ zur Lebensmittelrettung mit aufgebaut. Außerdem veranstaltete er auch Streetfoodfestivals in Düsseldorf. „Das war viel Aufwand. Da kamen meine Frau und ich auf die Idee, ein Streetfoodfestival verteilt über die Stadt zu machen.“ Startschuss für die „Kulinarische Schnitzeljagd“. Für die gibt es im Jahr mehrere Termine. 400 Teilnehmer sind dabei, aus Corona-schutzgründen derzeit nur 300. Die erste vegane Schnitzeljagd war schnell ausgebucht. Die zweite findet am 10. Juli statt.

Der vegane Trend setzt sich auch in Düsseldorf immer mehr durch. Waren lange Zeit der asiatische „Jade Imbiss“ nahe des Aachener Platzes und „Sattgrün“ beinahe die einzigen Lo-



Im „The Funky Deli“ gab es bei der Schnitzeljagd Leckerer wie Hummus und Bulgursalat.



Susanna und Peter Wiedeking, Veranstalter der Kulinarischen Schnitzeljagd.

kale mit einem ausgeprägten veganen Sortiment, folgen zunehmend Nachzügler – vor allem in der asiatischen Küche. So eröffnete 2020 auf der Immermannstraße der Vietnamese To1980 eine rein vegane Filiale, im Januar 2021 eröffnete mit „Sen Vegan Cuisine“ der nächste pflanzliche Asiate.

„Ich bin vom veganen Angebot in Düsseldorf positiv überrascht“, sagt Wiedeking. „Wobei es auch auf unseren normalen Schnitzeljagden immer vegetarische oder vegane Alternativen gibt.“

Das ist die Kulinarische Schnitzeljagd

Die Kulinarische Schnitzeljagd ist eine Genusstour für jedes Alter (Kinder bis zwölf Jahre kostenfrei). Dabei erschmecken die Teilnehmer ihre Stadt neu. Allein oder mit Freunden, auf dem Rad oder anders. In rund zwölf Restaurants, Cafés und Feinkostläden bekommen die Schnitzeljäger besondere kulinarische Kostproben. Innerhalb

eines Tages haben sie sieben Stunden Zeit, um die Läden in ihrem Tempo zu besuchen. Die nächste vegane „Kulinarische Schnitzeljagd“ ist am 10. Juli (es gibt noch Restkarten). Weitere „Jagd“-Termine: 7. August, 21. August (Ratingen), 4. September, 2. Oktober. Immer 11 bis 18 Uhr. Tickets: www.kulinarische-schnitzeljagd.de/duesseldorf.



Der Unverpacktladen „Pure Note“ machte bei der ersten veganen Tour mit und bei der nächsten auch.



Das „Cigköftem“ in der Stadtmitte ist auch bei der zweiten veganen Schnitzeljagd wieder dabei.



Die Genusstouren sind radoptimiert. Hier Teilnehmer der ersten veganen Schnitzeljagd in Düsseldorf.