



PRESSEMITTEILUNG

Düsseldorf, den 28.04.2020

Die Kulinariische Schnitzeljagd unterstützt die Gastronomie!

Erstmals 5 Düsseldorfer Touren inklusive der ersten rein veganen Schnitzeljagd

Nach der erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne im vergangenen Herbst, findet die Kulinariische Schnitzeljagd in diesem Jahr zum 6. Mal in Folge und an fünf verschiedenen Terminen in Düsseldorf statt. Aufgrund der Corona-Pandemie ist es diesen Sommer wichtiger denn je, die lokale Gastronomie zu unterstützen. Karten für die Genusstour gibt es ab sofort bei allen bekannten Vorverkaufsstellen und den teilnehmenden Läden.

An der Kulinarischen Schnitzeljagd nehmen hauptsächlich inhabergeführte Restaurants, Cafés und Feinkostläden teil. Für die Teilnehmer ist es eine ideale Möglichkeit, neue Läden kennenzulernen und ihnen nach der schweren Zeit der vorübergehenden Schließung wieder auf die Beine zu helfen. Aktuell sind alle Läden geschlossen und die einzige Möglichkeit, ihre Verluste möglichst gering zu halten, ist der Verkauf von Take-Away-Gerichten oder Gutscheinen. Wenn sie wieder öffnen dürfen, ist es wichtiger denn je, dass sie einen erfolgreichen Neustart haben. An dieser Stelle kommt die Kulinarische Schnitzeljagd ins Spiel. Denn die Genusstour bringt jedem Laden innerhalb eines Tages bis zu 400 Kunden. Sie ist also eine ideale Möglichkeit für die teilnehmenden Läden auf sich aufmerksam zu machen und ihren Kundenstamm zu erweitern. Die Teilnehmer wiederum lernen viele neue Läden kennen und können ihren kulinarischen Horizont erweitern. Sie bewegen sich dabei nicht zusammen, sondern individuell in Kleingruppen oder alleine.

Einhaltung aller erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen

Sobald die Gesetzeslage es zulässt, werden die Schnitzeljagden unter den dann geltenden Sicherheitsvorkehrungen stattfinden: „Natürlich werden diese Touren anders als in den letzten Jahren sein. Es wird hygienische Regeln geben und es wird bestimmt eine andere Stimmung sein- gerade bei den ersten Touren im Juni“, so Organisator und Gründer Peter Wiedeking. „Aber wir sehen darin auch eine Möglichkeit, der Gastronomie zu helfen.“



Jede Tour wird individuell und persönlich erstellt und führt die Teilnehmer in jeweils andere Stadtteile. In Düsseldorf kümmert sich Peter Wiedeking zusammen mit seiner Frau Susanna um die Tourenplanung. An jeder Schnitzeljagd nehmen sowohl bereits etablierte Läden teil wie die deutsch-türkische Kochschule KochDichTürkisch, der regionale Bio-Laden Naturburschen Flingern oder der italienische Feinkostladen Lettinis, als auch neuere Läden wie das Lemonade Café, die Metzgerei Zwickel & Pille uvm.

Die verschiedenen Touren führen die Teilnehmer dieses Jahr durch Ratingen und Kaiserswerth, zwei Mal quer durch die Innenstadt und einmal in Läden links- und rechtsrheinisch.

Die erste rein vegane Kulinarische Schnitzeljagd

Am 20. Juni findet dieses Jahr zum ersten Mal eine rein vegane Tour statt. Organisiert wird sie von der veganen Food-Bloggerin Jenny Hallberg, die bestens mit der kulinarischen Food-Szene in Düsseldorf vertraut ist: „Ich freue mich sehr darauf, auch Vegetariern und Fleischessern die vielen veganen Alternativen in unserer Stadt vorstellen zu können“, erzählt sie. Die vegane Tour richtet sich sowohl an Freunde der pflanzlichen Küche, als auch an ihre Skeptiker. Denn sie zeigt, wie viele veganerfreundliche Lokalitäten es bereits gibt und repräsentiert durch die gebotenen Speisen die Vielseitigkeit der veganen Küche.

So funktioniert die Kulinarische Schnitzeljagd

Die Kulinarische Schnitzeljagd ist eine einzigartige Genusstour für jedes Alter. Dabei erschmecken die Teilnehmer ihre Stadt neu. Allein oder mit Freunden, auf dem Rad oder anders. In 12 persönlich ausgewählten Restaurants, Cafés und Feinkostläden bekommen die Schnitzeljäger besondere kulinarische Kostproben. Innerhalb eines Tages haben sie 7 Stunden Zeit, um die Läden in ihrem Tempo individuell zu besuchen. Gemeinsam mit 400 weiteren Teilnehmern wird die Kulinarische Schnitzeljagd zu einem einzigartigen Genussevent.

Die Tour findet an einem festgelegten Datum zwischen 11 und 18 Uhr statt. In dieser Zeit bekommen die Teilnehmer in jedem der Läden kostenlos eine kulinarische Köstlichkeit. Es gibt immer auch eine vegetarische Alternative.

Die Tour ist radoptimiert. Wer mit dem Fahrrad fahren will, kann sich die vorgeschlagenen Routen für Google Maps oder Komoot kostenlos herunterladen.



Kartenverkauf und Termine

Die Eintrittskarten für die Kulinarische Schnitzeljagd gibt es für 30 Euro im VVK bis zwei Wochen vor dem jeweiligen Event (danach für 35 Euro) online unter www.kulinarische-schnitzeljagd.de, in den teilnehmenden Läden, sowie bei allen bekannten Vorverkaufsstellen.

Die Karten sind erfahrungsgemäß begehrt. Die Teilnehmerzahl ist pro Tour auf 400 begrenzt.

Die Touren finden jeweils von 11 bis 18 Uhr in folgenden Städten und Terminen statt:

Düsseldorf (13.6., 20.6. (vegan), 1.8., 12.9. und 10.10.), Ratingen (13.6.), Duisburg (6.6. und 29.8.),

Köln (13.6., 4.7. und 5.9., Mönchengladbach (19.9) und Mülheim an der Ruhr (20.6. und 12.9.).

Außerdem erstmalig auch in Bonn (25. 7.), in Essen (11.7.), in Bochum (27.6.) und in der Hansestadt Hamburg (27.6.).

Die Düsseldorfer Touren im Überblick

13. Juni Ratingen und Düsseldorfer-Norden: Chicken Crime Department, Gut Kaiserhof, Landhaus Freemann, Lieblingsleckerei Frozen Yogurt DELI, LOCAL unverpackt, Ratinger Hof, Rivercoffee Privatrösterei & Spezialitätenhandel, Sackerhof, Sonnen Weinfachhandel, Süsse Sünde & Meer, Tiflis – Traditionelle Georgische Küche, Wasserburg Restaurant.

20. Juni rein vegan: Cigköftem Düsseldorf Stadtmitte, Düsseldorfer Ölmanufaktur, Eisschmiede- Manufaktur, Frittenwerk Bilk, Green Karma, KochDichTürkisch, Lemonade Café, Lunitas, Naturburschen Flingern, Preens, Pure Note, für Genuss, Tamtam Düsseldorf, The Funky Deli.

1. August quer durch die Stadt: Britische Biere am Volksgarten, Carpos, Chicken Crime Department, Cigköftem Düsseldorf Stadtmitte, Feinisa, Flinse & Co.- unverpackt einkaufen, Holocafé Düsseldorf, Lemonade Café, Lettinis, Naturburschen Flingern, Preens, Roasted Kaffeebar, Taste Morocco, Zwickel & Pille.

12. September links- und rechtsrheinisch: Britische Biere am Volksgarten, Carpos, Chicken Crime Department, Feinisa, Gelateria La Romana, KochDichTürkisch, Kochwerkstadt Düsseldorf, Lettinis, Lunitas, Naturburschen Flingern, Preens, pyc cheesecake & gallery, Zwickel & Pille.

10. Oktober quer durch die Stadt: Britische Biere am Volksgarten, Chicken Crime Department, Düsseldorfer Ölmanufaktur, Feinisa, Gills, Heimwerk Altstadt, KochDichTürkisch, Lemonade Café, Naturburschen Flingern, Pure Note, Zwickel & Pille.



Über Peter Wiedeking:

Peter Wiedeking organisiert seit 6 Jahren die Genusstouren der Kulinarischen Schnitzeljagd. Davor hat er das Food-Startup „die abendtüte“ gegründet. Außerdem war er für die Einführung von Too Good To Go in Deutschland zuständig. Neben seiner Tätigkeit als Geschäftsführer der Kulinarischen Schnitzeljagd baut er aktuell zusammen mit Lee Greene die Innovationsplattform „Foodhub NRW“ auf.

Kontakt:

Jana Leckel
Wiedeking Events GmbH
Heinrich-Könn-Straße 60g
40625 Düsseldorf
jana@kulinarische-schnitzeljagd.de
Tel. 0163/8789710

Pressefotos zur freien Verfügung für journalistische Zwecke unter: kulinarische-schnitzeljagd.de/presse

Weitere Informationen und Kartenverkauf unter: www.kulinarische-schnitzeljagd.de